BEJUBLAD
RAFFINERAD

GB

DE

FR

IT



Design and Quality
IKEA of Sweden



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed Authorized Service Centre and relative national phone numbers.



Die vollständige Liste aller autorisierten IKEA Kundendienste sowie die zugehörigen Telefonnummern finden Sie auf der letzten Seite in diesem Handbuch.



Consultez la liste complète des centres d’entretien et de réparation agréés IKEA ainsi que des numéros de téléphone nationaux correspondants à la dernière page de ce manuel.



Consultare l’ultima pagina di questo manuale dove è riportato l’elenco completo dei Centri Assistenza IKEA con i relativi numeri telefonici nazionali.

Table of contents

Safety Information

Your safety and that of others are very important.
This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.
⚠ This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:
⚠ **DANGER!** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.
⚠ **WARNING!** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury. All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance.
Carefully observe the following instructions:

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Electrical installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Power cable replacement must be carried out by qualified electician. Contact an authorizes service centre.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- When the appliance is installed, provide a multi-pole circuit breaker with a

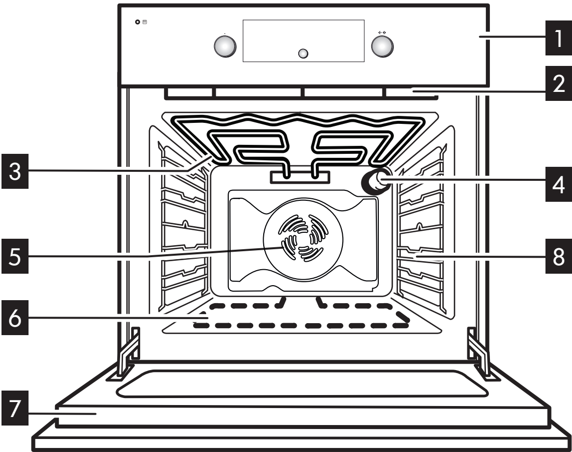
contact separation (at least 3 mm) in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III and must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the national wiring rules.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- If the surface of the induction plate is cracked, do not use it and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for models with induction function).
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away, unless continuosly supervised.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.

- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not touch the oven during the pyrolysys cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle.(only for ovens with Pyrolisis function).
- During and after the Pyrolytic cleaning, every pets (especially birds) have to be kept away from the area of the appliance location.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

Product description

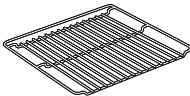


1 Control panel
2 Cooling fan[1)] (hidden)
3 Upper heating element/Grill
4 Rear oven lamp
5 Oven fan
6 Bottom heating element (not visible)
7 Oven door
8 Lateral Grids

1) The cooling fan may continue running even after the oven is switched off. During the pyro-clean cycle the fan runs faster than during normal cooking functions.

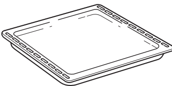
Accessories

Wire Shelf



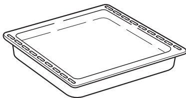
1x

Baking tray



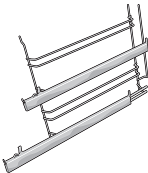
1x

Drip tray



1x

Telescopic Runners



2x

Inserting wire shelves and other accessories in the oven

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part “A” upwards (Fig. 1).

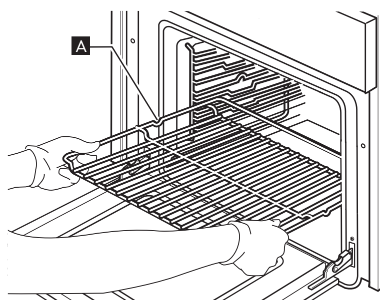


Fig. 1

2. Other accessories, such as the drip tray and baking tray, are inserted in the same way as the wire shelf (Fig. 2).

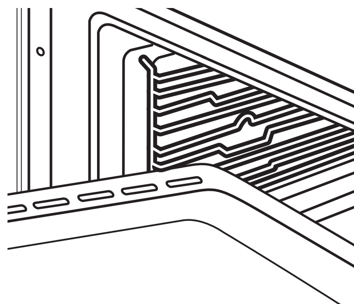
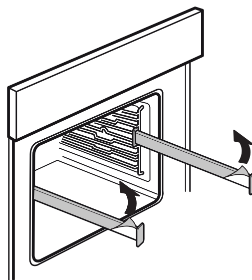


Fig. 2



How you align the tray with the telescopic runners.
Place the drip tray on the telescopic runners fixing it between the rear and front fastener.

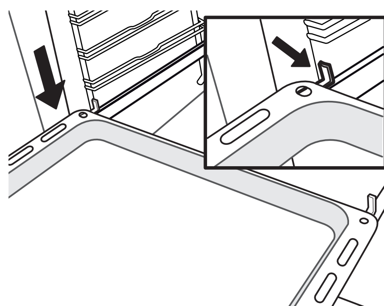


Fig. 2

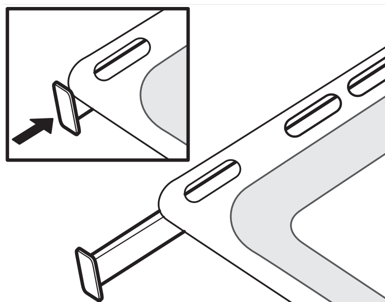
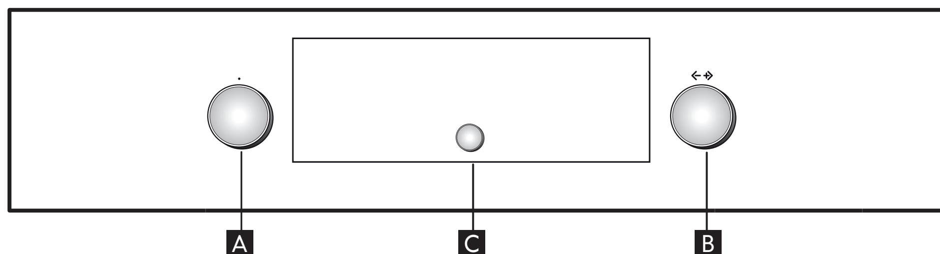


Fig. 3

Remove the blue film as shown in the image

Control panel

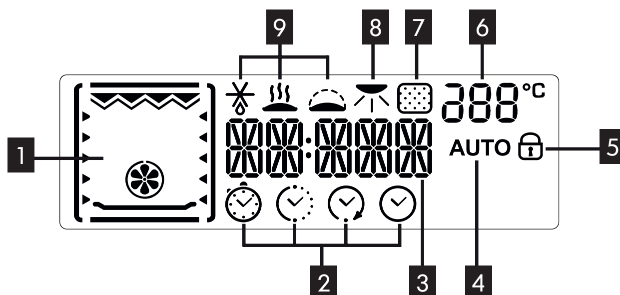


A Function selector knob
B Browse knob
Note: the control knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.
C Selection/Confirmation button

List of functions

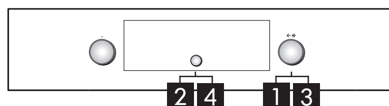
Turn the “Functions” knob to any position and the oven switches on: the display shows the functions or the associated submenus.
The submenus are available and selectable by turning the knob to the functions GRILL, SPECIALS, SETTINGS, BREAD/PIZZA.
N.B.: for the list and description of functions, see the specific table.

Description of display



1 Display of heating elements activated during the various cooking functions
2 Time management symbols: timer, cooking time, end of cooking time, time
3 Information regarding selected functions
4 Automatic BREAD/PIZZA function selected
5 Indication of door locked during automatic cleaning cycle (not available on this model)
6 Internal oven temperature
7 Pyrolisis function (not available on this model)
8 Browning
9 Special functions: defrosting, keep warm, rising

Setting the time



At the first switch on of the oven, the two hour digits flash on the display

1. Turn the “Browse” knob B to display the correct hour.
2. Press the button C to confirm; the two minute digits flash on the display.
3. Turn the “Browse” knob B to display the correct minutes.
4. Press button C to confirm.

To change the time, for example following a power cut, see the next paragraph (SETTINGS).

Oven functions table

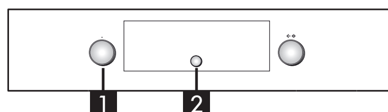
The oven has 4 cooking levels. Count up from the lower level.

Function		Description of function
0	OFF	To stop cooking and switch off the oven.
	FORCED AIR	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on two shelves at the same time (e.g: fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 3rd shelves after preheating the oven.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven before placing food inside.
	CONVECTION BAKE	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 2nd shelf. Preheat the oven before cooking.
	MAXI COOKING	To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelf, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. It is best to baste the meat every now and again to avoid it drying out.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBOGRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	BREAD/PIZZA	To bake different types and sizes of pizza and bread. This function contains two programmes with predefined settings. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.

Function		Description of function
	SPECIAL FUNCTIONS	
	DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	WARM KEEPING	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°.
	RISING	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 40°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	ECO FORCED AIR	To cook stuffed roasts and meat in pieces on one shelf. This function uses discontinuous, delicate fan assistance, which prevents excessive drying of foods. In this ECO function the light remains off during cooking and can be temporarily switched on again by pressing the confirm button. In order to maximize energy efficiency, it is advisable not to open the door during cooking. It is advisable to use 3rd level. The oven does not have to be preheated.
	FAST PREHEATING	To preheat the oven rapidly.
	SETTINGS	To set the display (language, time, brightness, buzzer volume, energy saving).
	LAMP	To switch the oven interior light on/off.

Daily use

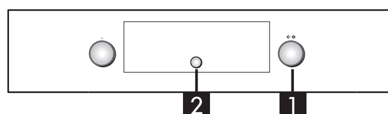
Selecting cooking functions



1. Turn the “Functions” knob A to the desired function: the cooking settings are shown on the display.
2. If the values shown are those desired, press C . To change them, proceed as indicated below.

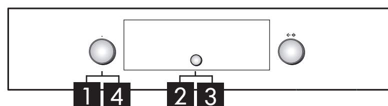
Setting the temperature/output of the grill

To change the temperature or output of the grill, proceed as follows:



1. Turn the “Browse” knob B to display the desired value.
2. Press button C to confirm.

Fast preheating

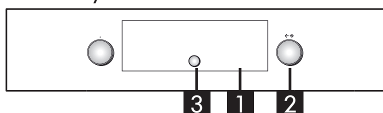


Don’t insert food in the oven until the fast preheating cycle are completed.

1. Turn the “Functions” knob A to the symbol ◯ to select the fast preheating function.
2. Confirm by pressing C : the settings are shown on the display.
3. If the proposed temperature is that desired, press button C . To change the temperature, proceeed ad described in the previous paragraph “Setting the temperature/output of the grill”. The message PRE appears on the display. When the set temperature is reached, the corresponding value (e.g. 200°) and an acoustic signal will sound. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function . At this point food can be placed in the oven for cooking.
4. If you wish to set a different cooking function, turn the “Functions” knob A and select the desired function.

Setting cooking time

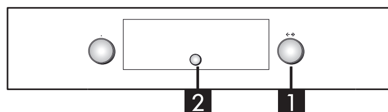
This function can be used to cook food for a set length of time, from a minimum of 1 minute to the maximum time allowed by the selected function, after which the oven switches off automatically.



1. Once the temperature is confirmed, the symbol flashes.
2. Turn the adjustment knob B to display the desired cooking time.
3. To confirm the cooking time, press button C .

Setting end of cooking time /start delayed

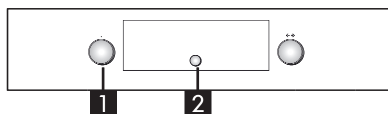
IMPORTANT: the start delayed setting is not available for the following functions: FAST PREHEATING, BREAD/PIZZA.
N.B.: with this setting, the selected temperature is reached in a more gradual way, so cooking times will be slightly longer than stated in the cooking table.
The end of cooking time can be set, delaying the start of cooking by up to a maximum of 23 hours and 59 minutes. This can only be done once cooking time has been set.
After setting cooking time, the display shows the end of cooking time (for example 15:45) and the symbol flashes.



To delay the end of cooking time, and thus also the cooking start time, proceed as follows:

1. Turn the “Browse” knob B to display the time you wish cooking to end (for example 16:00).
2. Confirm the selected value by pressing button C: the two dots of end of cooking time flash, indicating that the setting has been made correctly.
3. The oven will automatically delay the start of cooking so as to finish cooking at the set time.

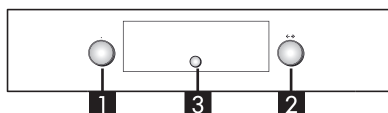
Timer



This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta.
The maximum time which can be set is 23 hours and 59 minutes.

1. With the “Functions” knob A at zero, turn the “Browse” knob to display the desired time.
2. Press button C to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show “END” and an acoustic signal will sound. To mute the acoustic signal, press button C (the time of day appears on the display).

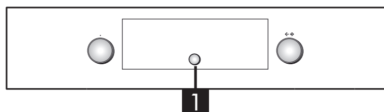
Selecting special functions



1. Turn the “Functions” knob A till the display shows “ DEFROST” along with this function’s corresponding symbol.
2. Turn the “Browse” knob B to scroll the list of functions: DEFROST, KEEP WARM, RISING, ECO FORCED AIR.
3. Press button C to confirm.

Browning

At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of extra browning. This function can only be used when cooking time has been set.

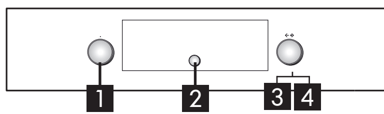


At the end of cooking time, the display shows: “PRESS ✓ TO BROWN”. Press button C , and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can be selected consecutively a maximum of twice.

Bread/pizza function selection

Turn the “Functions” knob A indicator to the symbol to access a submenu containing two automatic cooking functions for “bread” and “pizza”.

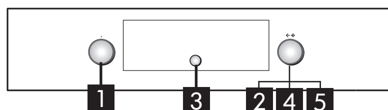
Bread



1. Turn the “Functions” knob A to symbol ▢ : the display shows “BREAD” and AUTO at the side.
2. Press C to select the function.
3. Turn the “Browse” knob B to set the required temperature (between 180°C and 220°C) and confirm with button C .
4. Turn the “Browse” knob B to set the required cooking duration and press C to

start cooking.

Pizza



1. Turn the Functions knob A to symbol the display shows "BREAD". To select the "PIZZA" function, proceed as follows:
2. Turn the "Browse" knob B : "PIZZA" appears on the display.
3. Press C to select the function.
4. Turn the "Browse" knob B to set the required temperature (between 220°C and 250°C) and confirm with button C .
5. Turn the "Browse" knob B to set the required cooking duration and press C to start cooking.

Settings

Turn the "Functions" knob A indicator to the symbol to access a submenu containing five display settings which can be changed.

Clock

Turn the "Browse" knob B to display CLOCK. To change the time, see the previous section (SETTING THE CURRENT TIME).

Eco

With the ECO mode selected (ON), the display reduces the brightness, showing the clock when the oven is on standby position from 3 minutes. Also, the oven light is switched off during cooking. To view information on the display and switch the light on again, just press the button C or turn one of the knobs.

1. Turn the "Browse" knob B to display "ECO.
2. Press C to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the "Browse" knob B to select the desired setting and confirm by pressing button C .
4. During a cooking function, if the Eco Mode is activated, the cavity lamp will be switched off after 1 minute of cooking and reactivated for each user interaction.

Acoustic signal

To activate or deactivate the acoustic signal, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob B to display "SOUND.
2. Press C to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the "Browse" knob B to select the desired setting and confirm by pressing button C .

Brightness

To change the display brightness, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob B to display "BRIGHTNESS.
2. Press button C number 1 appears on the display.
3. Turn the "Browse" knob B to increase or decrease brightness and confirm by pressing C .

Cooking tables

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)	Accessories
Leavened cakes		X	2	160-180	30-90	Cake tin on wire shelf
		X	1-3	160-180	30-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		–	2	160-200	30-85	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		X	1-3	160-200	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/tartlets		X	2	170-180	15-45	Drip tray/ baking tray
		X	1-3	150-170	20-45	Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray
Choux buns		X	2	180-200	30-40	Drip tray/ baking tray
		X	1-3	180-190	35-45	Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray
Meringues		X	2	90	110-150	Drip tray/ baking tray
		X	1-3	90	130-150	Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray
Bread/pizza/ focaccia		X	2	190-250	15-50	Drip tray/ baking tray
		X	1-3	190-250	25-50	Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray
Bread		X	2	180-220	30-50	Drip-tray / baking tray or rack

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)	Accessories
Pizza		X	2	220-250	15-30	Drip-tray / baking tray
Frozen pizza		X	2	250	10-15	Shelf 2: drip tray / baking tray or wire shelf
		X	1-3	250	10-20	Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		X	2	180-190	35-45	Cake tin on wire shelf
		X	1-3	180-190	45-60	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 2: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent /Puff pastry crackers		X	2	190-200	20-30	Drip tray/ baking tray
		X	1-3	180-190	20-40	Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray
Lasagne, baked pasta, cannelloni, flans		X	2	190-200	30-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		X	2	190-200	70-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		X	2	200-230	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		X	1-2	190-200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		X	2	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		X	2	170-190	30-60	Oven tray on wire shelf
Toast		–	4	3 (high)	2-5	Wire shelf

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)	Accessories
Fish fillets / steaks		–	4	2 (medium)	20-35	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		–	4	2-3 (medium-high)	15-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		X	2	2 (medium)	50-65	Shelf 2: wire tray (turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 1: drip tray with water
				3 (high)	60-80	Shelf 2: rotisserie Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		–	2	2 (medium)	35-50	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		–	2	2 (medium)	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		–	2	2 (medium)	35-50	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetable gratin		–	2	3 (high)	10-15	Oven tray on wire shelf

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)	Accessories
Lasagna & Meat		X	1-3	200	50-100*	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		X	1-3	200	45-100*	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		X	1-3	180	30-50*	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed roasts		–	3	200	80-120*	Drip tray or oven tray on wire shelf
Meat pieces (rabbit, chicken, lamb)		–	3	200	50-100*	Drip tray or oven tray on wire shelf

* Cooking time is approximate. Food can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Cleaning and maintenance

CLEANING

WARNING!
- Never use steam cleaning equipment.
- Only clean the oven when it is cool to the touch.
- Disconnect the appliance from the power supply.

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still moderately warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proper oven detergents and follow the manufacturer's instructions.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE). Inner glass is smooth to facilitate cleaning.

NOTE: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

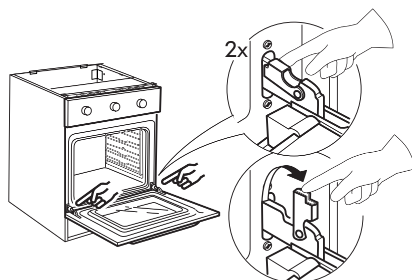
Accessories

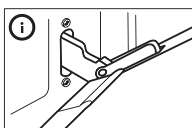
- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

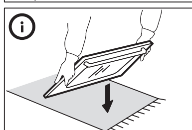
MAINTENANCE

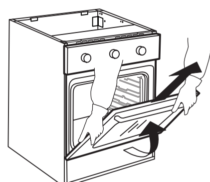
WARNING!
- Use safety gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the oven from the power supply.

To remove the door

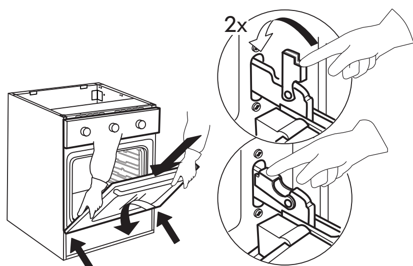




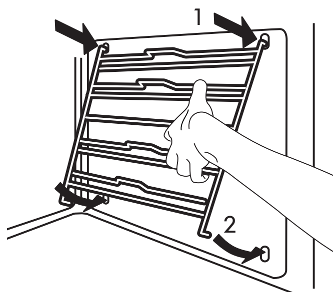




To refit the door



To remove lateral grids
Move the lateral grid upwards until the two lower terminals are released, then rotate the grid towards the center of the compartment. To re-position the grid, perform the above operations in reverse.



To replace the rear lamp
1. Disconnect the oven from the power supply.

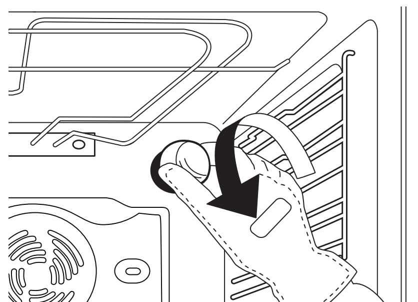


Fig. 5

2. Unscrew the lamp cover (Fig. 5), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

NOTE:
- Only use 40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps (depending on model).
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and it is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Lamps are available from IKEA Authorized Service Centre.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	No presence of mains electrical power.	Verify the presence of mains electrical power.
	The oven is not connected to the electrical supply.	Connect the oven to the power supply.
		Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The door will not open		Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The electronic display does not work:		If the display shows the letter “F” followed by a number, contact your nearest Authorized Service Centre. Specify in this case the number that follows the letter “F”.

Before calling the Authorized Service Centre:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the “What to do if ...” table.
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, contact IKEA Authorized Service Centre.
Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open);



- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact IKEA Authorized Service Centre (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Technical data

Type of product: Built-in Electrical Oven	
Model identification: BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97 BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19	
Number of cavities	1
Heat source	Electrical
Number of functions	11
Usable volume. Measured with any side grids and catalytic panels removed l	65
Area of the largest baking sheet cm^2	1200
Energy Efficiency Class (Lowest Consumption)	A+
Energy Efficiency Index	81,9
Energy consumption Conventional function (with a standard load and top + bottom heating) kWh/cycle	0,87
Energy consumption Fan Forced function (with a standard load and forced air heating) kWh/cycle	0,70
Top heating element W	2450
Bottom heating element W	1150
Grill heating element W	2450
Fan heating element W	2000
Cooling fan W	12-21
Oven lamp W	40
Oven Fan Wattage W	12-21
Total rating W	2600
Dimensions	
Width mm	595
Height mm	595
Depth mm	564

Technical data

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.

Installation

After unpacking the oven, make sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Authorized Service Centre. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

Preparing the housing unit

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

General recommendations

Before use

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Do not remove the rating plate situated on the right side of the door frame.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

Door lock device
To open the door with the door lock device see Fig 1.

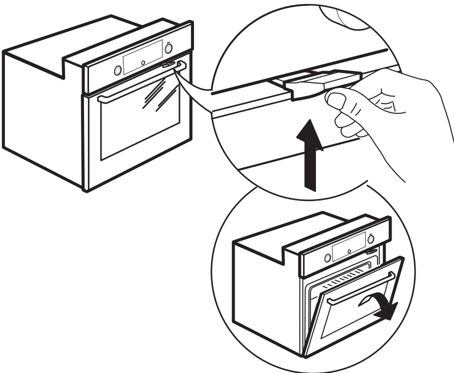


Fig. 1

The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).

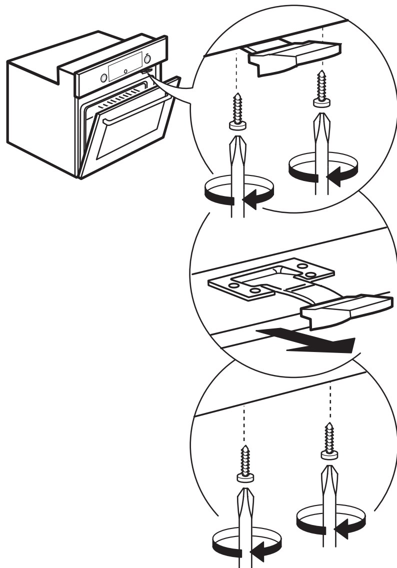


Fig. 2

Recommended use and tips

How to read the cooking table
The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Cooking different foods at the same time
Using the “FORCED AIR” function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts
- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake “sinks” during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the “CONVECTION BAKE” function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat
- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.
To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Pizza
Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Rising function
It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

Electrical connection

Make sure the power voltage specified on the appliance rating plate is the same as the mains voltage. The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) must be carried out by a qualified electrician. Contact IKEA Authorized Service Centre.

Environmental concerns

Disposal of packing material

- The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♻). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving tips

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

Declaration of conformity CE

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the “Low Voltage” directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of “EMC” 2004/108/CE.
- This appliance meets the eco design requirements of european regulations n. 65/2014 and 66/2014 in conformity to the european standard EN 60350-1.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?
This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt, is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?
The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007.

Who will execute the service?
IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?
The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?
IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?
- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the

customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance.
  However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.
- This does not apply within Ireland, customer should contact the local IKEA dedicated after sales line or the appointed Service Provider for further information.
  (just for GB)

These restrictions do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:
- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed Authorized Service Centre to:
- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

How to reach us if you need our service



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed Authorized Service Centre and relative national phone numbers.

In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for.
Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) and 12 digit service number placed on the rating plate of your appliance.

SAVE THE SALES RECEIPT!
It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances please contact your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise

Ihre eigene Sicherheit und die anderer Personen ist von höchster Wichtigkeit! Diese Anweisungen sowie das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.

⚠ Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.

Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

⚠ **GEFAHR!** Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht vermieden wird.

⚠ **WARNUNG!** Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt. Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Verwenden Sie beim Auspacken und Aufstellen des Geräts immer Schutzhandschuhe.
- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die elektrische Installation und Wartungsarbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch einen qualifizierten Elektriker ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät über die Steckdose an das Stromnetz anzuschließen.
- Bei der Installation des Geräts muss ein mehrpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung (von

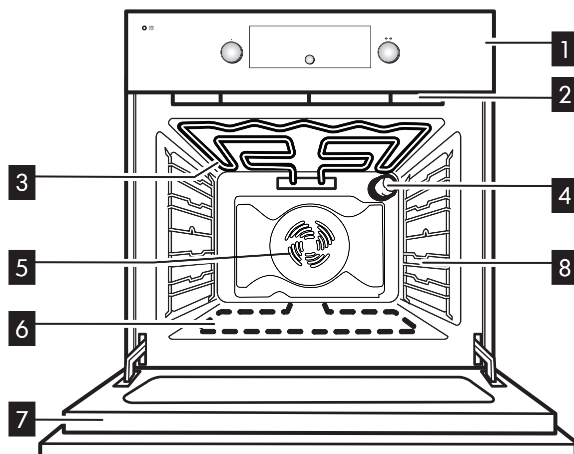
mindestens 3 mm) verwendet werden, der für eine vollständige Trennung bei Überspannungen der Kategorie III sorgt; der Trennschalter muss in die Festverdrahtung in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften für Verdrahtungen eingebaut werden.

- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nie am Netzkabel des Gerätes, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach der Installation dürfen die Strom führenden Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Weist die Oberfläche der Induktionsplatte Risse auf, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden (nur zutreffend für Modelle mit Induktionsfunktion).
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch ist nicht gestattet (z.B. das Heizen von Räumen). Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Erfahrung oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie in das Gerät eingewiesen wurden und eine Anweisung für den sicheren Gebrauch dieses Gerätes bekamen und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht an dem Gerät herum spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb der Bedienblende

nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie dabei darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Auf, in oder neben dem Gerät darf sich kein entflammbares Material befinden; bei einem versehentlichen Einschalten könnte es zu einem Brand im Gerät kommen.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße oder Behälter im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Bei der Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein, usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie niemals Wasserdampfreinigungsgeräte.
- Berühren Sie den Ofen nicht während des Pyrolysezyklus. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus fern von diesem Gerät (gilt nur für Geräte mit Pyrolysefunktion).
- Während und nach der Pyrolysereinigung dürfen sich keine Haustiere (insbesondere keine Vögel) in dem Bereich aufhalten, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Verwenden Sie für dieses Gerät nur die empfohlene Speisesonde (Kerntemperaturfühler).
- Die Verwendung scharfer oder scheuernder Reinigungsmittel für die Reinigung dieses Geräts wird nicht empfohlen, da diese Reiniger die Oberfläche verkratzen und damit zu einer Beeinträchtigung des Glases führen können.
- Stellen Sie vor dem Auswechseln der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um das Risiko eines Elektroschocks zu vermeiden.

Entsorgung von Altgeräten
- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Schneiden Sie das Netzkabel durch, bevor Sie das Gerät verschrotten.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Produktbeschreibung

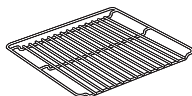


1 Bedienfeld
2 Kühlgebläse[1] (nicht sichtbar)
3 Oberes Heizelement/Grill
4 Hintere Backofenbeleuchtung
5 Backofengebläse
6 Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
7 Backofentür
8 Seitliche Gitter

1) Das Kühlgebläse kann auch nach dem Ausschalten des Backofens noch lange nachlaufen. Im Verlauf der Pyrolyse dreht sich das Kühlgebläse schneller als während der Garfunktionen.

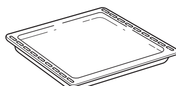
Zubehör

Rost



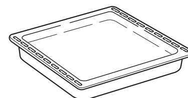
1x

Kuchenblech



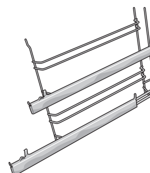
1x

Fettpfanne



1x

Teleskopführungen



2x

Einschieben der Roste und anderer Zubehörteile in den Backofen

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil “A” nach oben zeigend waagerecht ein (Abb. 1).

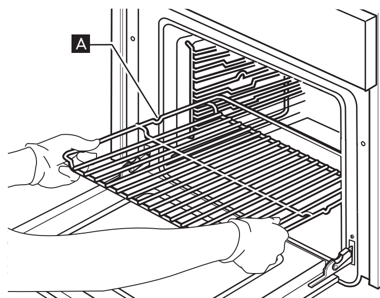


Abb. 1

2. Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben auf die selbe Weise wie für den Rost (Abb. 2).

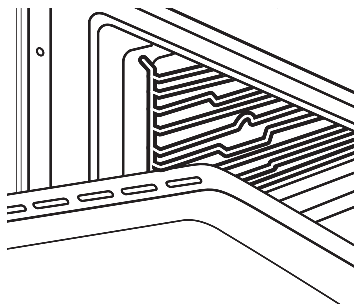
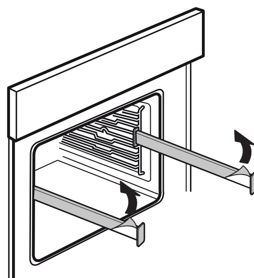


Abb. 2

Entfernen Sie die blaue Folie wie im Bild gezeigt.



So richten Sie die Fettpfanne auf die Teleskopführungen aus.
Setzen Sie die Fettpfanne so auf die Teleskopführungen, dass die Fixierung zwischen dem hinteren und vorderen Befestigungselement liegt.

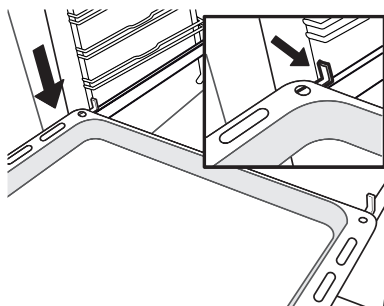


Abb. 2

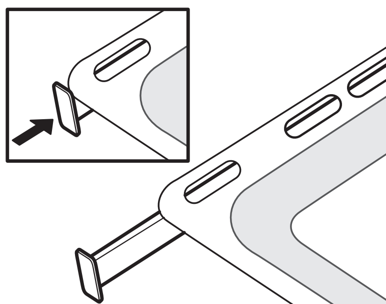
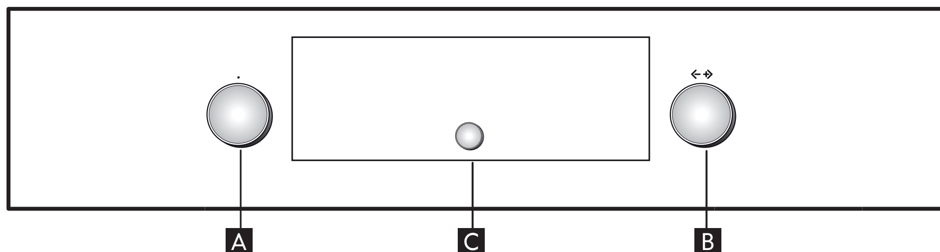


Abb. 3

Bedienfeld



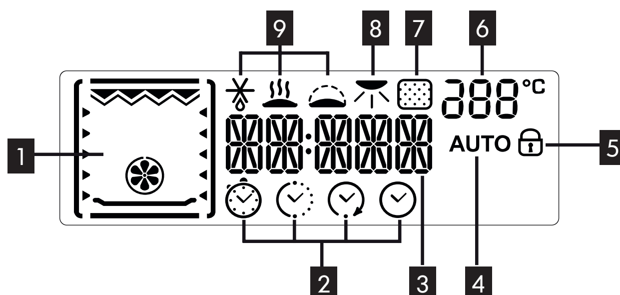
A Bedienknopf zur Funktionswahl
B Navigationsknopf
Hinweis: Die Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

C Wähl-/Bestätigungstaste

Liste der Funktionen

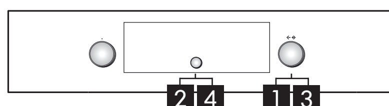
Durch Drehen des "Funktionswahlknopfs" in eine beliebige Position schaltet sich der Ofen ein: das Display zeigt die Funktionen oder zugehörigen Untermenüs an.
Die Untermenüs sind verfügbar und durch Drehen des Bedienknopfs auf die Funktionen GRILL, SPEZIAL-FUNKTIONEN, EINSTELLUNGEN, BROT/PIZZA anwählbar.
Hinweis: Näheres zur Liste und der Beschreibung der Funktionen siehe die entsprechende Tabelle.

Beschreibung des Displays



1 Anzeige der aktiven Heizelemente für die verschiedenen Funktionen zum Garen
2 Zeitmanagementsymbole: Timer, Garzeit, Garzeitende, Uhrzeit
3 Informationen zu den ausgewählten Funktionen
4 Automatische BROT/PIZZA Funktion ausgewählt
5 Anzeige Backofentür geschlossen während des automatischen Reinigungszyklus (für dieses Modell nicht verfügbar)
6 Backofen-Innentemperatur
7 Pyrolyse-Funktion (für dieses Modell nicht verfügbar)
8 Anbräunen
9 Sonderfunktionen: Auftauen, Warmhalten, Aufgehen lassen

Einstellung der Uhrzeit



Beim ersten Einschalten des Backofens blinken die beiden Stundenziffern an Display

1. Drehen Sie den “Navigationsknopf”, B bis die korrekte Stunde angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste C zur Bestätigung; die beiden Minutenzeiger blinken am Display.
3. Drehen Sie den “Navigationsknopf”, B bis die korrekten Minuten angezeigt werden.
4. Drücken Sie die Taste C zur Bestätigung.

Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern, z. B. nach einer Unterbrechung der Stromversorgung, siehe nächsten Abschnitt (EINSTELLUNGEN).

Übersicht Betriebsarten des Geräts

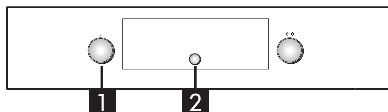
Der Backofen verfügt über 4 Garebenen. Es wird von der untersten Ebene nach oben gezählt.

Funktion		Funktionsbeschreibung
0	**AUSSCHALTEN**	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.
	HEISSLUFT	Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen (z. B. Fisch, Gemüse, Kuchen) bei gleicher Temperatur auf zwei Einschubebenen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Es wird empfohlen, zum Garen auf nur einer Ebene die 2. Ebene zu verwenden. Zum Garen auf zwei Ebenen wird empfohlen, den Backofen vorzuheizen und die 1. und 3. Ebene zu verwenden.
	OBER-/ UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.
	UMLUFT	Zum Garen von Fleisch und Backen (von salzigen oder süßen) Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Verwenden Sie die 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor dem Garen vor.
	MAXI GAREN	Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Würsten, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. Ebene zu geben. Zum Grillen von Fleisch. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	GRILL + HEISSLUFT	Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	BROT/PIZZA	Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Innerhalb dieser Funktion gibt es zwei Programme mit vordefinierten Einstellungen. Es genügt, einfach die notwendigen Werte (Temperatur und Zeit) anzugeben, und der Backofen verwaltet den optimalen Garzyklus automatisch. Heizen Sie den Backofen vor und geben Sie den Teig auf die 2. Ebene.

Funktion		Funktionsbeschreibung
	SONDERFUNKTIONEN	
	AUFTAUEN	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
	WARMHALTEN	Hält frisch zubereitete Speisen warm und knusprig (z. B. Fleisch, Frittiertes, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Die Funktion schaltet sich nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren unter 65 °C beträgt.
	GEHEN LASSEN	Für optimales Gehen von süßen oder salzigen Hefeteigen. Damit der Teig optimal geht, schaltet sich die Funktion nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren unter 40 °C beträgt. Stellen Sie den Teig auf die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	ÖKO HEISSLUFT	Zum Garen von gefüllten Braten und Fleisch im Stück auf einer Einschubebene. Diese Funktion arbeitet mit einer nur zeitweise aktiven und sehr schonenden Belüftung, so dass ein Austrocknen der Speisen verhindert wird. Im Ökomodus ECO ist die Beleuchtung während des Garens ausgeschaltet und kann vorübergehend durch Drücken der Bestätigungstaste eingeschaltet werden. Zur maximalen Energieeffizienz sollte die Ofentür während des Garens nicht geöffnet werden. Verwenden Sie zum Garen möglichst die 3. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	SCHNELLES VORHEIZEN	Zum Schnellvorheizen des Backofens.
	EINSTELLUNGEN	Für die Einstellungen des Displays (Uhrzeit, Helligkeit, Lautstärke Signalton, Energiesparen).
	LAMPE	Zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung.

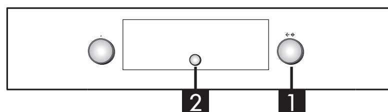
Täglicher Gebrauch

Wahl der Garfunktionen



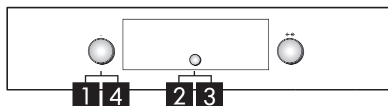
1. Drehen Sie den “Funktionswahlknopf” A auf die gewünschte Funktion: die Gareinstellungen werden auf dem Display angezeigt.
2. Wenn die vorgeschlagenen den gewünschten Parametern entsprechen, drücken Sie die Taste C. Um die Parameter zu ändern, verfahren Sie wie folgt.

Einstellung der Temperatur/Leistung des Grills
Zur Änderung der Temperatur oder der Leistung des Grills gehen Sie folgendermaßen vor:



1. Drehen Sie den “Navigationsknopf”, B bis der gewünschte Wert angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste C zur Bestätigung.

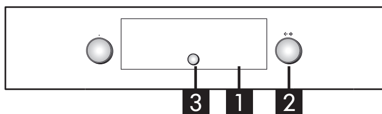
Schnelles Vorheizen



Geben Sie die Speise erst dann in den Backofen, wenn das Programm Schnelles Vorheizen beendet ist.

1. Wählen Sie die Funktion Schnelles Vorheizen durch Drehen des “Funktionswahlknopfs” A auf das Symbol .
2. Bestätigen Sie mit der Taste C: Die Einstellungen erscheinen auf dem Display.
3. Wenn die vorgeschlagene Temperatur der gewünschten Temperatur entspricht, drücken Sie die Taste C. Gehen Sie zur Änderung der Temperatur wie im vorigen Abschnitt beschrieben vor unter "Einstellung der Temperatur/Leistung des Grills". Die Meldung PRE erscheint auf dem Display. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird der entsprechende Wert (z.B. 200 °C) angezeigt, und ein Signalton ertönt. Am Ende der Aufheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze . Stellen Sie jetzt das Gargut in den Ofen und starten Sie den Garvorgang.
4. Falls Sie eine andere Garfunktion wählen möchten, drehen Sie den “Funktionswahlknopf” A und wählen Sie die gewünschte Funktion.

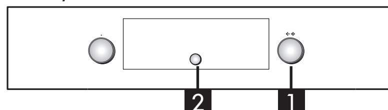
Programmierung der Garzeit
Diese Funktion erlaubt das Garen für eine unbestimmte Zeitdauer, von mindestens 1 Minute bis zur für die gewählte Garfunktion maximal zulässigen Garzeit. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab.



1. Nach dem Bestätigen der Temperatur blinkt das Symbol .
2. Drehen Sie den Einstellknopf, B bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird.
3. Bestätigen Sie die Garzeit durch Drücken der Taste C.

Einstellung Garzeitende / Startverzögerung
WICHTIG: die Einstellung Startzeitverzögerung ist für die folgenden Funktionen nicht verfügbar: SCHNELLES VORHEIZEN, BROT/PIZZA.
Hinweis: Bei dieser Einstellung wird die gewählte Temperatur etwas langsamer erreicht. Die Garzeiten sind daher etwas länger als in der Gartabelle angegeben.
Die gewünschte Abschaltzeit lässt sich einstellen, indem das Einschalten des Ofens ab der aktuellen Uhrzeit um bis maximal 23 Stunden und 59

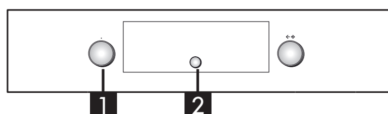
Minuten verzögert wird. Dies ist erst nach dem Einstellen der Garzeit möglich.
Nach Einstellen der Garzeit wird auf dem Display die Abschaltzeit angezeigt (beispielsweise 15:45), und das Symbol ⏲ blinkt.



Um die Abschaltzeit durch eine Startverzögerung des Ofens hinauszuschieben, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den “Navigationsknopf” B, bis die gewünschte Abschaltzeit angezeigt wird (beispielsweise 16:00).
2. Bestätigen Sie den ausgewählten Wert durch Drücken der Taste C: die beiden Punkte des Garzeitendes blinken und zeigen damit an, dass die Einstellung korrekt erfolgt ist.
3. Der Ofen verzögert den Start automatisch, um die Garzeit zum voreingestellten Zeitpunkt enden zu lassen.

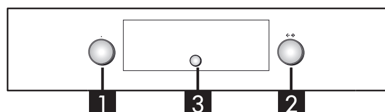
Kurzzeitwecker (Timer)



Diese Funktion lässt sich nur bei ausgeschaltetem Ofen, beispielsweise für die Kontrolle der Kochzeit von Nudeln, verwenden.
Die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

1. Lassen Sie den “Funktionswahlknopf” A auf Null und drehen Sie den “Navigationsknopf”, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste C, um den Countdown zu starten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint auf dem Display “ENDE” und es ertönt ein akustisches Signal. Um dieses zu unterbrechen, drücken Sie die Taste C (auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit).

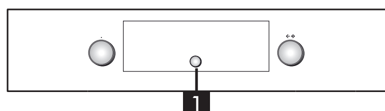
Wahl der Sonderfunktionen



1. Drehen Sie den "Funktionswahlknopf" auf das Symbol A bis das Display "DEFROST" (Auftauen) mit dem entsprechenden Symbol anzeigt.
2. Drehen Sie den “Navigationsknopf” B , um die Liste der Funktionen durchzublättern: AUFTAUEN, WARMHALTEN, AUFGEHEN LASSEN, ECO HEISSLUFT-
3. Drücken Sie die Taste C zur Bestätigung.

Anbräunen

Nach Ablauf des Garvorgangs wird für die Funktionen, die dies vorsehen, auf dem Display die Möglichkeit vorgeschlagen, das Gericht anzubräunen. Diese Funktion lässt sich nur aktivieren, wenn eine Garzeit eingestellt wurde.

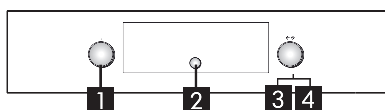


Nach dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display: "DRÜCKEN SIE ✓ ZUM BRÄUNEN". Nach dem Drücken der Taste C startet der Ofen die Bräunungsphase, die 5 Minuten dauert. Diese Funktion kann nur zwei Mal ausgeführt werden.

Auswahl der Funktion Brot/Pizza

Durch Drehen des Zeigers am "Funktionswahlknopf" A auf das Symbol gelangen Sie in ein Untermenü mit zwei automatischen Backfunktionen für "Brot" und "Pizza".

Brot

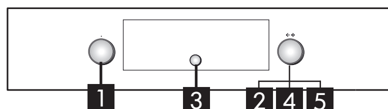


1. Drehen Sie den "Funktionswahlknopf" A auf

das Symbol ▢ : das Display zeigt "BROT" und "AUTO" seitlich an.

2. Drücken Sie C, um die Funktion auszuwählen.
3. Drehen Sie den “Navigationsknopf” B, um die gewünschte Temperatur (zwischen 180 °C und 220 °C) einzustellen und bestätigen Sie mit der Taste C.
4. Drehen Sie den “Navigationsknopf” B, um die gewünschte Garzeit einzustellen und drücken Sie C zum Starten des Garvorgangs.

Pizza



1. Drehen Sie den "Funktionswahlknopf" A auf das Symbol ▢ : das Display zeigt "BROT" an.

Um die Funktion "PIZZA" zu wählen, gehen Sie folgendermaßen vor:

2. Drehen Sie den "Navigationsknopf" B : Auf dem Display erscheint “PIZZA”.
3. Drücken Sie C, um die Funktion auszuwählen.
4. Drehen Sie den “Navigationsknopf” B, um die gewünschte Temperatur (zwischen 220 °C und 250 °C) einzustellen und bestätigen Sie mit der Taste C.
5. Drehen Sie den “Navigationsknopf” B, um die gewünschte Garzeit einzustellen und drücken Sie C zum Starten des Garvorgangs.

Einstellungen

Durch Drehen des Zeigers des “Funktionswahlknopfs” A auf das Symbol ⇥ erhalten Sie Zugriff auf ein Untermenü mit fünf Displayeinstellungen, die sich ändern lassen.

Uhr

Drehen Sie den "Navigationsknopf" B, bis "UHR" angezeigt wird. Zum Ändern der Uhrzeit siehe den vorangehenden Abschnitt (EINSTELLEN DER AKTUELLEN UHRZEIT).

Öko

Bei ausgewähltem Ökomodus ECO (ON) wird die Helligkeit des Displays reduziert und für 3 Minuten die Uhrzeit angezeigt, wenn der Backofen auf Standby geschaltet ist. Darüber hinaus wird die Innenbeleuchtung während des Garvorgangs abgeschaltet. Um Informationen auf dem Display anzuzeigen und die Beleuchtung wieder einzuschalten, drücken Sie einfach die Taste C oder drehen Sie einen beliebigen Knopf.

1. Drehen Sie den "Navigationsknopf" B, bis "ECO" angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste C, um in die Einstellung (ON/OFF) zu gelangen.
3. Drehen Sie den “Navigationsknopf” B, um die gewünschte Einstellung zu wählen und bestätigen Sie mit der Taste C.
4. Ist die Funktion Ökomodus bei einer Garfunktion aktiviert, wird die Innenbeleuchtung nach 1 Minute Garzeit ausgeschaltet und nach jeder Interaktion des Benutzers erneut eingeschaltet.

Signalton

Um den Signalton ein- oder auszuschalten gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den "Navigationsknopf" B, bis "TON" angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste C, um in die Einstellung (ON/OFF) zu gelangen.
3. Drehen Sie den “Navigationsknopf” B, um die gewünschte Einstellung zu wählen und bestätigen Sie mit der Taste C.

Helligkeit

Um die Helligkeit des Bildschirms zu ändern, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den "Navigationsknopf" B, bis "HELLIGKEIT" angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste C, auf dem Display erscheint die Ziffer 1.
3. Drehen Sie den “Navigationsknopf” B, um die Helligkeit zu erhöhen oder zu reduzieren und bestätigen Sie mit der Taste C.

Gartabellen

Art der Speise	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)	Zubehör
Hefekuchen		X	2	160-180	30-90	Kuchenform auf Rost
		X	1-3	160-180	30-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		–	2	160-200	30-85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		X	1-3	160-200	35-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen (Kekse), Törtchen		X	2	170-180	15-45	Fettpfanne / Backblech
		X	1-3	150-170	20-45	Ebene 3: Backblech Ebene 1: Fettpfanne
Beignets		X	2	180-200	30-40	Fettpfanne / Backblech
		X	1-3	180-190	35-45	Ebene 3: Backblech Ebene 1: Fettpfanne
Baiser (Meringuen)		X	2	90	110-150	Fettpfanne / Backblech
		X	1-3	90	130-150	Ebene 3: Backblech Ebene 1: Fettpfanne

Art der Speise	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)	Zubehör
Brot, Pizza, Fladenbrot		X	2	190-250	15-50	Fettpfanne / Backblech
		X	1-3	190-250	25-50	Ebene 3: Backblech Ebene 1: Fettpfanne
Brot		X	2	180-220	30-50	Fettpfanne / Backblech oder Rost
Pizza		X	2	220-250	15-30	Fettpfanne / Backblech
Tiefkühlpizza		X	2	250	10-15	Ebene 2: Fettpfanne / Backblech oder Rost
		X	1-3	250	10-20	Ebene 3: Backblech Ebene 1: Fettpfanne
Quiche (Gemüsetorte, Quiche)		X	2	180-190	35-45	Kuchenform auf Rost
		X	1-3	180-190	45-60	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 2: Kuchenform auf Rost
Blätterteigtörtchen, salziges Blätterteiggebäck		X	2	190-200	20-30	Fettpfanne / Backblech
		X	1-3	180-190	20-40	Ebene 3: Backblech Ebene 1: Fettpfanne
Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe		X	2	190-200	30-60	Fettpfanne oder Form auf Rost
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		X	2	190-200	70-100	Fettpfanne oder Form auf Rost

Art der Speise	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)	Zubehör
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		X	2	200-230	50-100	Fettpfanne oder Form auf Rost
Puter, Gans 3 kg		X	1-2	190-200	80-130	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		X	2	180-200	40-60	Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		X	2	170-190	30-60	Form auf Rost
Toast		–	4	3 (hoch)	2-5	Rost
Fischfilets, -stücke		–	4	2 (Mittel)	20-35	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		–	4	2-3 (Mittel-Hoch)	15-40	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser

Art der Speise	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)	Zubehör
Brathähnchen 1-1,3 kg		X	2	2 (Mittel)	50-65	Ebene 2: Rost (Gargut nach zwei Drittel der Garzeit wenden) Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
				3 (hoch)	60-80	Ebene 2: Drehspieß/ Rotisserie Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Roastbeef englisch 1 kg		–	2	2 (Mittel)	35-50	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule, Schweinshaxe		–	2	2 (Mittel)	60-90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Ofenkartoffeln		–	2	2 (Mittel)	35-50	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratiniertes Gemüse		–	2	3 (hoch)	10-15	Form auf Rost

Art der Speise	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)	Zubehör
Lasagne und Fleisch		X	1-3	200	50-100*	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleisch und Kartoffeln		X	1-3	200	45-100*	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch, Gemüse		X	1-3	180	30-50*	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefüllte Braten		–	3	200	80-120*	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleisch geschnitten (Hase/ Kaninchen, Hühnchen, Lamm)		–	3	200	50-100*	Fettpfanne oder Form auf Rost

* Die Gardauer ist eine Schätzung. Je nach persönlicher Vorliebe kann die Speise zu verschiedenen Zeiten aus dem Ofen genommen werden.

Reinigung und Pflege

REINIGUNG

 **WARNUNG!**

- Verwenden Sie niemals Wasserdampfreinigungsgeräte.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Außenflächen des Ofens

 **WICHTIG:** Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Tuch.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und ein paar Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum

 **IMPORTANT:** Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen und reinigen Sie ihn, solange er noch ein wenig warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die Herstellerangaben.
- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE). Die Glasinnenseite ist glatt und lässt sich mühelos reinigen.

HINWEIS: Während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse usw.) kann sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Wenn der Backofen kalt ist, trocknen Sie die Innenseite der Tür mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Zubehör

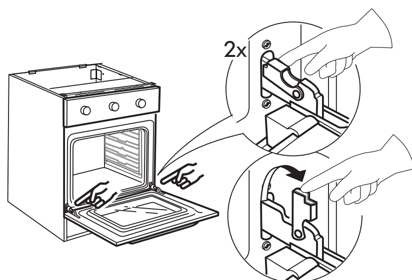
- Weichen Sie die Zubehörteile sofort nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

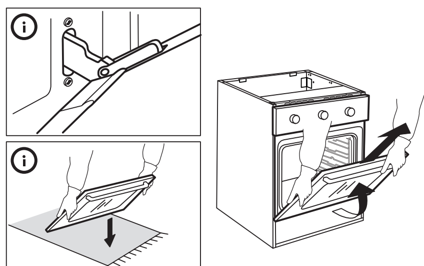
PFLEGE

 **WARNUNG!**

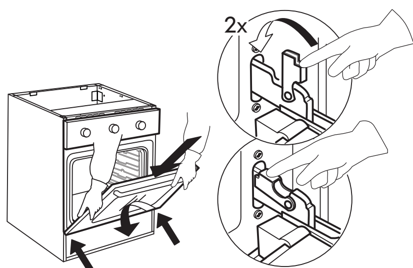
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.
- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

Ausbau der Tür

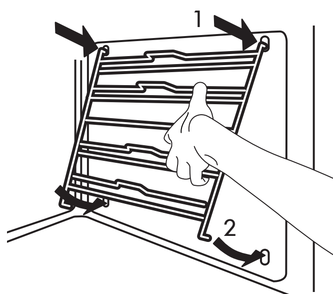




Einsetzen der Tür



Ausbau der seitlichen Gitter
Schieben Sie das seitliche Gitter nach oben, bis die beiden unteren Anschlüsse frei kommen, und drehen Sie das Gitter zur Mitte des Innenraums. Das Einsetzen des Gitters erfolgt in umgekehrter Reihenfolge des Ausbaus.



Glühlampe der hinteren Backofenbeleuchtung auswechseln

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

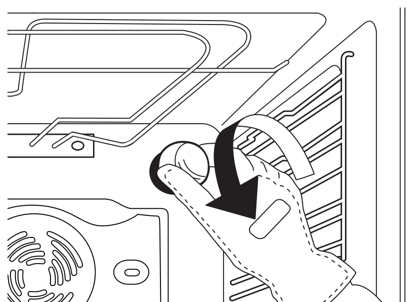


Abb. 5

2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 5). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

HINWEIS:

- Verwenden Sie nur Halogenlampen des Typs 40W/230 V Typ G9, T300°C (je nach Modell).
- Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist speziell für elektrische Geräte ausgelegt und nicht geeignet für die Beleuchtung von Räumen eines Haushalts (EU-Regelung (EC) Nr. 244/2009).
- Lampen sind beim autorisierten IKEA Kundendienst erhältlich.

Störung - was tun?

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Stromnetz ist ausgefallen.	Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt.
	Der Backofen ist nicht ans Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie den Backofen an die Stromversorgung an.
		Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen		Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Die Elektronikanzeige funktioniert nicht:		Zeigt das Display den Buchstaben “F” und danach eine Nummer an, kontaktieren Sie bitte den nächsten autorisierten Kundendienst. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem "F" folgt.

Bevor Sie den autorisierten Kundendienst kontaktieren:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in "Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen/Tabelle selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls nach den oben beschriebenen Kontrollen die Störung weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte den autorisierten IKEA Kundendienst.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- eine kurze Beschreibung der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar);



- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an einen autorisierten IKEA Kundendienst (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Technische Daten

Art des Produkts: Einbau-Elektroofen	
Modellnummer: BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97 BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19	
Anzahl der Innenräume	1
Heizquelle	Elektrisch
Anzahl der Funktionen	11
Nutzinhalt. Gemessen ohne seitliche Gitter und mit abgenommenen Pyrolysepaneelen l	65
Fläche des größten Backblechs cm^2	1200
Energieeffizienzklasse (niedrigster Verbrauch)	A+
Energieeffizienzindex	81,9
Energieverbrauch Energieverbrauch (bei Standardbeladung und Ober-/Unterhitze) kWh/Zyklus	0,87
Energieverbrauch Gebläse Heißluft-Funktion (bei Standardbeladung und Heißluftbetrieb) kWh/Zyklus	0,70
Oberes Heizelement W	2450
Unter-/Oberhitze Heizelement W	1150
Grillelement W	2450
Gebläse Heizelement W	2000
Kühlgebläse W	12-21
Backofenlampe W	40
Backofenventilator, Wattzahl W	12-21
Gesamtleistung W	2600
Abmessungen	
Breite mm	595
Höhe mm	595
Tiefe mm	564

Technische Daten

Die technischen Informationen befinden sich auf dem Typenschild im Geräteinneren.

Aufstellung

Prüfen Sie nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder kontaktieren Sie Ihren nächsten autorisierten Kundendienst. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

Vorbereitung des Einbauschranks

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90 °C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor dem Einschub des Backofens in die Aussparung auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

Allgemeine Hinweise

Vor der Inbetriebnahme

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Das Typenschild auf der rechten Seite des Türrahmens darf nicht entfernt werden.

- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf und lassen Sie ihn ca. eine Stunde bei dieser Temperatur eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs
- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie niemals Wasser in einen heißen Backofen, da dies die Emailbeschichtung beschädigen kann.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

Sicherheitselement der Tür (Verriegelung)
Näheres zum Öffnen der Tür mit dem Sicherheitselement siehe Abb. 1.

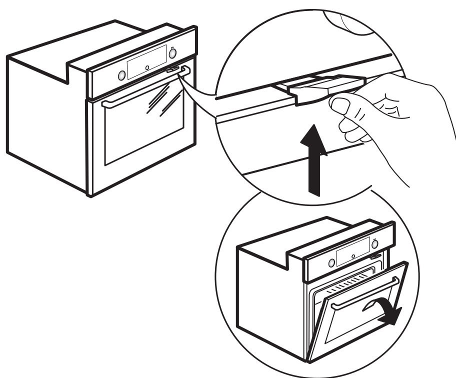


Abb. 1

Das Türsicherheitselement kann durch Befolgen der Bildsequenzen abgebaut werden (siehe Abb. 2).

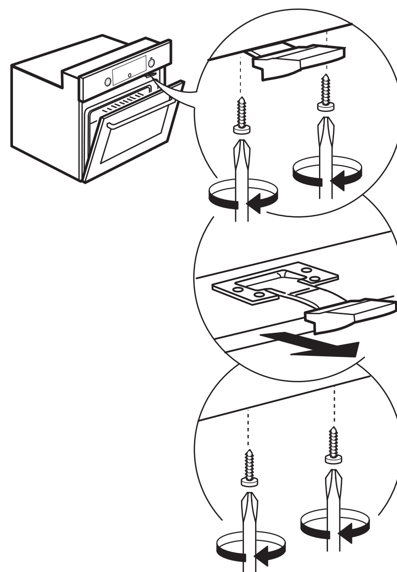


Abb. 2

Hinweise zum Gebrauch und Empfehlungen

So lesen Sie die Garzeittabelle
Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Aufheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch allerdings etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der mitgelieferten Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig
Mit der Funktion HEISSLUFT lassen sich mehrere verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Dessert
- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei einem Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn das Holzstäbchen trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger durch.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der Funktion UMLUFT. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Fleisch
- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine Auflaufform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

- Wählen Sie für ein gleichmäßiges Garergebnis zum Grillen von Fleischstücken immer gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischscheiben benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.
Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Pizza
Fetten Sie die Bleche, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie die Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

Funktion Gehen lassen
Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Gehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Zeit zum Gehen für 1 kg Pizzateig beträgt etwa eine Stunde.

Anschluss an das Stromnetz

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an einen autorisierten IKEA Kundendienst.

Umweltschutz

Entsorgung von Verpackungsmaterial

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♲). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch eine angemessene Entsorgung des Gerätes trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.
- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiespartipps

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.

Konformitätserklärung 

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der “Niederspannungsrichtlinie” 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt) und den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.
- Dieses Gerät entspricht den Öko-Konstruktionsanforderungen der europäischen Richtlinien N. 65/2014 und N. 66/2014 in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 60350-1.

IKEA GARANTIE

Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?
Die Garantie gilt fünf (5) Jahre ab dem Kaufdatum von bei IKEA gekauften Geräten, es sei denn, es handelt sich um Geräte der Marke “LAGAN”. Bei diesen Geräten gilt eine Garantie von zwei (2) Jahren. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Welche Geräte sind nicht von der 5-(Fünf)-Jahres-Garantie abgedeckt?
Die Geräte der Marke LAGAN und alle bei IKEA vor dem 1. August 2007 gekauften Geräte.

Wer übernimmt den Service?
IKEA führt die Serviceleistungen über sein eigenes Kundendienstnetz oder einen autorisierten Servicepartner aus.

Was deckt diese Garantie ab?
Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum des Einkaufs bei IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des betreffenden Gerätes. Ausnahmen sind unter der Überschrift “Was deckt die Garantie nicht ab?” erläutert. Innerhalb der Garantiefrist werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile sowie die Arbeits- und Fahrtkosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die jeweiligen örtlichen Bestimmungen gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was unternimmt IKEA, um das Problem zu lösen?
Der IKEA Kundendienst begutachtet das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob ein Garantieanspruch besteht. Wenn die Garantie geltend gemacht werden kann, wird IKEA durch seinen eigenen Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner nach eigenem Ermessen das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen.

Was deckt diese Garantie nicht ab?
- Normale Abnutzungen und Beschädigungen.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäßer Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, inklusive von Korrosions- oder Wasserschäden diese sind nicht beschränkt auf Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser, Beschädigungen durch aussergewöhnliche Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleißteile wie Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Zufallsschäden durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten an Filtern, Abflüssen oder Wasch-/Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.
- Fälle, in welchen der gerufene Servicetechniker keinen Fehler finden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder -einem

Servicevertragspartner ausgeführt oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmäßige Installation erforderliche Reparaturen.
- Die reparatur von Schäden, die durch eine gewerbliche Nutzung des Gerätes entstanden sind. gewerbliche Nutzung des Gerätes.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selbst nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Kundenadresse, werden eventuelle Transportschäden durch IKEA gedeckt.
- Kosten für die Installation des IKEA-Gerätes.
  Wenn jedoch der IKEA-Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.

Als Ausnahme gilt die fehlerfreie Installation durch qualifizierte Fachleute unter Verwendung von Originalteilen, um das Gerät den technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen
IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land jedoch unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt bzw. erweitert. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich
Für Geräte, die einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäß den Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät gemäß der Montageanleitung und gemäß:
- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- den Montageinstruktionen und Informationen im Benutzerhandbuch entspricht.

Der autorisierte Kundendienst für IKEA Geräte
Der IKEA-Service steht Ihnen bei folgenden Fragen / Anliegen gerne zur Verfügung:
- Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen
- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörper
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben.

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, sich vorher die Montage- und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

So erreichen Sie unseren Service



Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.



Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell helfen können, bitten wir Sie, die in diesem Handbuch aufgeführten Rufnummern zu verwenden. Wenden Sie sich jeweils an die für den betreffenden Gerätetyp angegebene Rufnummer. Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die

12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.


BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG GUT AUF!
Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Kaufbeleg ist auch die IKEA Bezeichnung und Artikelnummer (8-stelliger Code) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?
Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen, bitten wir Sie, sich an Ihr nächstgelegenes IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, sich vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.

Sommaire

Informations relatives à la sécurité

Votre sécurité et celle d'autrui est très importante.
Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.
⚠ Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.
Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :
⚠ **DANGER !** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves.
⚠ **AVERTISSEMENT !** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de provoquer des blessures graves. Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Utilisez des gants de protection pour déballer et installer l'appareil.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien électriques doivent exclusivement être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Évitez de réparer ou de remplacer les pièces, sauf indication contraire expressément mentionnée dans le manuel.
- Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, faites appel à un technicien qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre de le brancher sur le secteur une fois encastré.
- Au moment d'installer l'appareil, il est nécessaire de prévoir un dispositif de coupure omnipolaire

ayant une distance d'au moins 3 mm entre les contacts, afin d'assurer une déconnexion complète en cas de surtension de catégorie III, à incorporer dans l'installation électrique de l'habitation, conformément aux normes locales en vigueur en matière d'installation électrique.

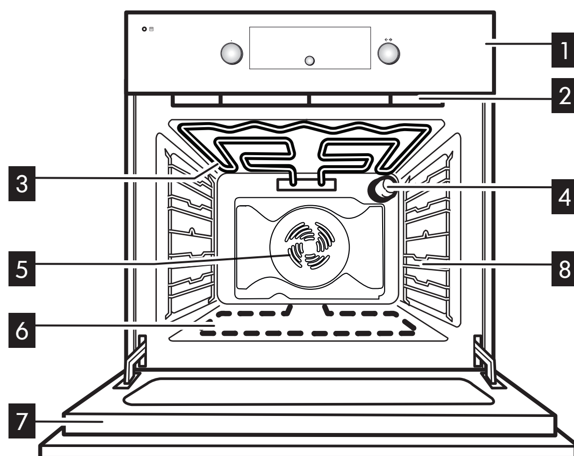
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Si la surface de la plaque à induction est fissurée, cette dernière ne doit pas être utilisée. Mettez l'appareil hors tension afin de ne pas vous exposer à un risque d'électrocution (concerne uniquement les modèles à induction).
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (chauffer une pièce, par exemple). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants âgés d'au moins 8 ans) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance et avec les instructions d'une personne responsable. Empêchez les enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien quotidien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant, à moins qu'une personne adulte ne supervise ces opérations.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à tenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez qu'ils ne jouent pas avec le four.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances. Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil ou surveillez-les constamment pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Pendant et après utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, vous risquez de vous brûler. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de

ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez aucun matériau inflammable à proximité ou à l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- L'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il peut donc s'ensuivre que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.
- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse. Éloignez les enfants de l'appareil pendant le déroulement du cycle de pyrolyse (uniquement pour les fours dotés de la fonction Pyrolyse).
- Pendant et après le nettoyage par pyrolyse, veillez à tenir les animaux domestiques (en particulier, les oiseaux) éloignés de l'endroit où est installé l'appareil.
- Utilisez uniquement la sonde de température spécifiquement recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons métalliques à récurer pour nettoyer la vitre du four, car vous risqueriez de rayer la surface et d'entraîner à la longue sa rupture.
- Avant de remplacer la lampe du four, veillez à mettre l'appareil hors tension pour éviter tout risque éventuel d'électrocution.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage d'appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Description du produit

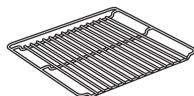


1 Bandeau de commandes
2 Ventilateur de refroidissement[1)] (dissimulé)
3 Résistance de voûte/Gril
4 Éclairage arrière du four
5 Ventilateur de four
6 Résistance de sole (non visible)
7 Porte du four
8 Grilles latérales

1) Il se peut que le ventilateur continue de fonctionner même après l'extinction du four. Pendant la pyrolyse, la vitesse du ventilateur est plus élevée que pendant la cuisson.

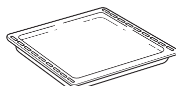
Accessoires

Grille



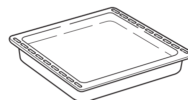
1x

Plaque à pâtisserie



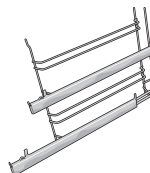
1x

Lèchefrite



1x

Glissières coulissantes



2x

Introduction de grilles et autres accessoires à l'intérieur du four

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).

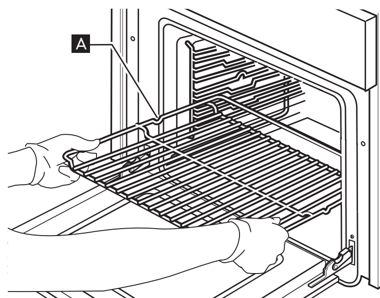


Fig. 1

2. Pour les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).

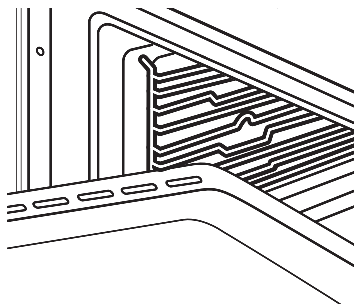
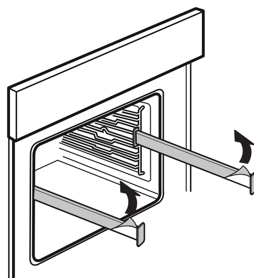


Fig. 2

Retirez le film bleu comme indiqué sur l'illustration



Insertion de la plaque dans les glissières coulissantes.
Placez la lèchefrite sur les glissières coulissantes jusqu'à ce qu'elle se fixe en position.

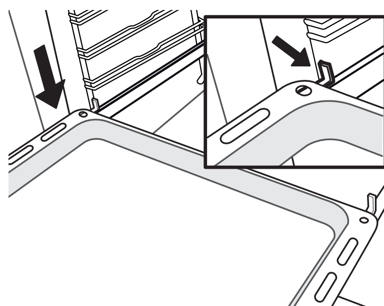


Fig. 2

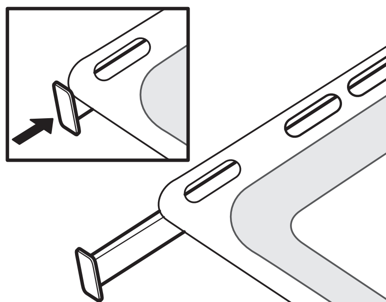
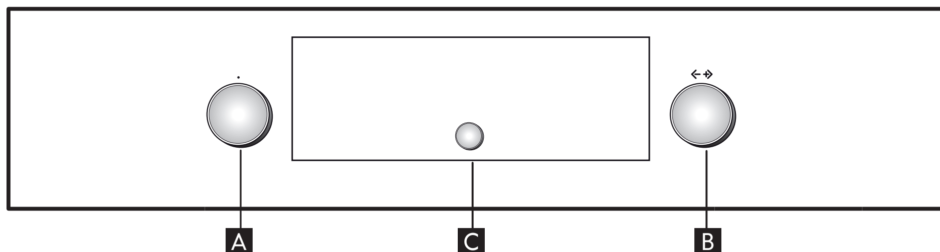


Fig. 3

Bandeau de commandes



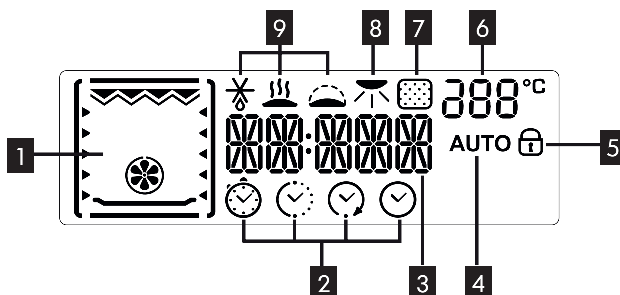
A Bouton de sélection des fonctions
B Bouton de navigation
Remarque : les boutons de commande sont escamotables. Appuyez sur le centre de ces boutons pour les extraire de leur siège.

C Touche de sélection/confirmation

Liste des fonctions

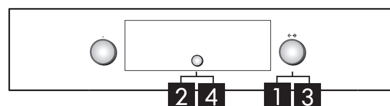
En tournant le bouton « Fonctions » dans une position quelconque, le four s'active: l'afficheur visualise les fonctions ou les sous-menus associés à chacune d'elles.
Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en positionnant le bouton sur les fonctions GRIL, FONCTIONS SPÉCIALES, RÉGLAGES, PAIN/PIZZA.
REMARQUE: pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau correspondant.

Description de l'affichage



1 Visualisation des éléments chauffants actifs pour les différentes fonctions
2 Symboles pour la gestion du temps: minuterie, durée de cuisson, heure de fin de cuisson, heure courante
3 Informations relatives aux fonctions choisies
4 Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée
5 Indication porte four fermée durant le cycle de nettoyage automatique (non disponible sur ce modèle)
6 Température intérieure du four
7 Fonction Pyrolyse (non disponible sur ce modèle)
8 Brunissage
9 Fonctions spéciales: décongélation, maintien au chaud, levage de pâtes

Réglage du temps



Lors de la première mise en service du four, les deux chiffres relatifs à l'heure clignotent sur l'affichage.

1. Tournez le bouton "Navigation" B pour afficher l'heure correcte.
2. Appuyez sur la touche C pour confirmer ; les deux chiffres relatifs aux minutes clignotent sur l'affichage.
3. Tournez le bouton "Navigation" B pour afficher les minutes.
4. Appuyez sur la touche C pour confirmer.

Pour modifier l'heure courante, par exemple, après une coupure de courant, voir le paragraphe suivant (RÉGLAGES).

Tableau des fonctions du four

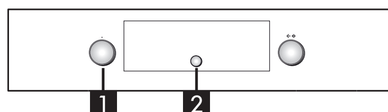
Le four possède 4 niveaux de cuisson. Le comptage s'effectue en partant du bas.

Fonction		Description de la fonction
0	**OFF**	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	CHALEUR PULSÉE	Pour cuire simultanément sur deux gradins des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (par ex. : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux niveaux, utilisez les 1er et 3e gradins après avoir préchauffé le four.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffer le four avant d'y introduire les aliments.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des viandes et des gâteaux avec farce liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	CUISSON GROSSE PIÈCE	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2e gradin selon les dimensions de la viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Mouillez la viande avec son jus de temps à autre, vous éviterez ainsi qu'elle ne soit trop sèche en fin de cuisson.
	GRIL	Pour griller des steaks, des brochettes et des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. La placer sur le 3e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBOGRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Placez-la sur le 1er/2e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	PAIN/PIZZA	Pour cuire différents types et formats de pain et de pizza. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffira d'indiquer les valeurs demandées (température et durée) et le four gèrera automatiquement le cycle de cuisson optimal. Placez la pâte sur le 2e gradin après le préchauffage du four.

Fonction		Description de la fonction
	FONCTIONS SPÉCIALES	
	DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. Laissez les aliments dans leur emballage pour empêcher que leur surface ne se déshydrate.
	MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex: viandes, fritures, flans). Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température de l'enceinte est supérieure à 65°C.
	LEVAGE DE LA PÂTE	Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'activera pas si la température du four est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	ECO CHALEUR PULSÉE	Pour la cuisson de rôtis de viande farcis et de morceaux de viande sur un gradin. Cette fonction utilise l'assistance d'une douce ventilation intermittente pour éviter le dessèchement excessif des aliments. Avec cette fonction ECO, l'éclairage reste désactivé pendant la cuisson et peut être temporairement réactivé via une pression sur la touche de confirmation. Pour optimiser l'efficacité énergétique, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte en cours de cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3ème gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.
	RÉGLAGES	Pour régler l'affichage (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	ÉCLAIRAGE	Pour allumer/éteindre l'éclairage à l'intérieur du four.

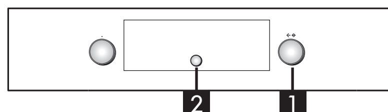
Utilisation quotidienne

Sélectionnez une fonction de cuisson



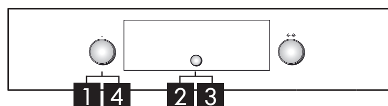
1. Tournez le bouton "Fonctions" A sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson s'affichent.
2. Si les valeurs proposées correspondent à celles que vous souhaitez, appuyez sur la touche C . Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

Réglage de la température/puissance du gril
Pour modifier la température ou la puissance du gril, procédez comme suit :



1. Tournez le bouton "Navigation" B pour afficher la valeur désirée.
2. Appuyez sur la touche C pour confirmer.

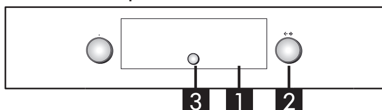
Préchauffage rapide



N'introduisez pas d'aliments dans le four avant que le cycle de préchauffage ne soit terminé.

1. Tournez le bouton "Fonctions" A jusqu'au symbole ○ pour sélectionner la fonction de préchauffage rapide.
2. Confirmez en appuyant sur la touche C : les paramétrages s'affichent.
3. Si la température proposée correspond à celle que vous souhaitez, appuyez sur la touche C. Pour modifier la température du four, procédez comme indiqué dans le paragraphe précédent "Réglage de la température/puissance du gril". L'indication PRE s'affiche. Une fois la température programmée atteinte, la valeur correspondante (200 °C par exemple) s'affiche et un signal sonore retentit. À la fin du cycle de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la convection naturelle. À ce stade, introduisez le plat à cuire.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton "Fonctions" A et sélectionnez la fonction désirée.

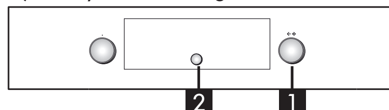
Programmation du temps de cuisson
Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximum permis par la fonction sélectionnée. Quand la durée de cuisson s'est écoulée, le four s'éteint automatiquement.



1. Après avoir confirmé la température, le symbole clignote.
2. Tournez le bouton de réglage B pour afficher le temps de cuisson désiré.
3. Appuyez sur la touche C pour confirmer la durée de cuisson.

Réglage de l'heure de fin de cuisson/départ différé
REMARQUE IMPORTANTE : le réglage Départ différé n'est pas disponible avec les fonctions suivantes : PRÉCHAUFFAGE RAPIDE, PAIN/PIZZA.
Remarque : Lorsque vous effectuez ce réglage, la température sélectionnée est atteinte progressivement, c'est pourquoi la durée de cuisson est légèrement plus longue que celle indiquée dans le tableau de cuisson.
Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson désirée en retardant l'allumage du four de 23 heures et 59 minutes maximum à partir

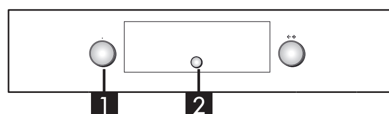
de l'heure courante. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé une durée de cuisson.
Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'heure de fin de cuisson s'affiche (par exemple 15:45) et le symbole clignote.



Pour différer la fin de la cuisson, en différant l'allumage du four, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton "Navigation" B jusqu'à la visualisation de l'heure à laquelle vous désirez terminer la cuisson (par exemple 16:00).
2. Confirmez la valeur choisie en appuyant sur la touche C: les deux points de l'heure de fin de cuisson clignotent pour indiquer que le réglage a été effectué correctement.
3. Le four différera automatiquement le départ de manière à terminer la cuisson à l'heure préréglée.

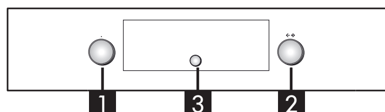
Minuteur



Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est éteint et est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes.
La durée maximum pouvant être réglée est de 23 heures et 59 minutes.

1. Avec le bouton "Fonctions" A sur zéro, tournez le bouton "Navigation" jusqu'à l'affichage de la durée désirée.
2. Appuyez sur la touche C pour lancer le compte à rebours. Une fois la durée programmée écoulée, l'indication "END" s'affiche et un signal sonore retentit. Pour l'interrompre, appuyez sur la touche C (l'heure courante apparaît sur l'affichage).

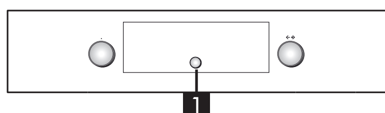
Sélection des fonctions spéciales



1. Tournez le bouton "Fonctions" A jusqu'à ce que "DEFROST" et le symbole correspondant s'affichent.
2. Tournez le bouton "Navigation" B pour parcourir la liste des fonctions : DÉCONGÉLATION, MAINTIEN AU CHAUD, LEVAGE DE LA PÂTE, ÉCO CHALEUR PULSÉE.
3. Appuyez sur la touche C pour confirmer.

Brunissage

À la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'afficheur propose de dorer davantage votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez réglé une durée de cuisson.

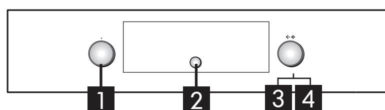


Une fois la durée de cuisson écoulée, l'affichage montre : "PRESS ✓ TO BROWN" (Appuyer pour dorer). En appuyant sur la touche C, le four lance le cycle de brunissage pendant 5 minutes. Cette fonction ne peut être exécutée que deux fois.

Sélection de la fonction pain/pizza

En plaçant l'indicateur du bouton "Fonctions" A en face du symbole , on accède à un sous-menu contenant deux fonctions automatiques de cuisson pour "pain" et "pizza".

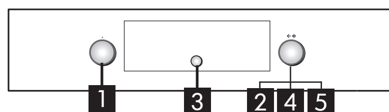
Pain



1. Tournez le bouton "Fonctions" A sur le

symbole ▢ : "BREAD" AUTO s'affiche.
2. Appuyez sur C pour sélectionner la fonction.
3. Tournez le bouton "Navigation" B pour régler la température désirée (entre 180°C et 220°C) et confirmez avec la touche C.
4. Tournez le bouton "Navigation" B pour régler la durée de cuisson désirée et appuyez sur C pour lancer la cuisson.

Pizza



1. Tournez le bouton "Fonctions" A sur le symbole ▢ : "BREAD" s'affiche. Pour sélectionner la fonction "PIZZA", procédez comme suit :
2. Tournez le bouton "Navigation" B : "PIZZA" s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur C pour sélectionner la fonction.
4. Tournez le bouton "Navigation" B pour régler la température désirée (entre 220°C et 250°C) et confirmez avec la touche C.
5. Tournez le bouton "Navigation" B pour régler la durée de cuisson désirée et appuyez sur C pour lancer la cuisson.

Réglages

Positionnez l'indicateur du bouton "Fonctions" A face au symbole ⇥ pour accéder à un sous-menu regroupant cinq réglages d'affichage modifiables.

Horloge

Tournez le bouton "Navigation" B jusqu'à ce que "HEURE" s'affiche. Pour modifier l'heure, reportez-vous au paragraphe précédent (RÉGLAGE HEURE COURANTE).

Eco

Lorsque le mode ECO est sélectionné (ON), la luminosité de l'affichage est réduite et l'horloge s'affiche 3 minutes après l'activation du mode de veille du four. L'éclairage du four est également désactivé pendant la cuisson. Pour visualiser les informations sur l'affichage et rallumer le four, il suffit d'appuyer sur la touche C ou de tourner l'un des boutons.

1. Tournez le bouton "Navigation" B jusqu'à ce que "ECO" s'affiche.
2. Appuyez sur la touche C pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton "Navigation" B pour sélectionner le réglage désiré et confirmez avec la touche C.
4. Si la fonction Mode Eco est activée alors qu'une fonction de cuisson est en cours, l'éclairage de la cavité s'éteint au bout de 1 minute de cuisson et se rallume lors de toute interaction de l'utilisateur avec le four.

Signal sonore

Pour activer ou désactiver le signal sonore, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton "Navigation" B jusqu'à ce que "SOUND" s'affiche.
2. Appuyez sur la touche C pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton "Navigation" B pour sélectionner le réglage désiré et confirmez avec la touche C.

Luminosité

Pour modifier la luminosité de l'écran, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton "Navigation" B jusqu'à ce que "BRIGHTNESS" s'affiche.
2. Appuyez sur la touche C : le numéro 1 s'affiche.
3. Tournez le bouton "Navigation" B pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez avec la touche C .

Tableaux de cuisson

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Gâteaux levés		X	2	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
		X	1-3	160-180	30-90	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		–	2	160-200	30-85	Lèchefrite/ plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		X	1-3	160-200	35-90	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/ Tartelettes		X	2	170-180	15-45	Lèchefrite/ plaque à pâtisserie
		X	1-3	150-170	20-45	Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
Choux ronds		X	2	180-200	30-40	Lèchefrite/ plaque à pâtisserie
		X	1-3	180-190	35-45	Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Meringues		X	2	90	110-150	Lèchefrite/ plaque à pâtisserie
		X	1-3	90	130-150	Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
Pain/Pizza/ Fougasse		X	2	190-250	15-50	Lèchefrite/ plaque à pâtisserie
		X	1-3	190-250	25-50	Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
Pain		X	2	180-220	30-50	Lèchefrite/ plaque à pâtisserie ou grille
Pizza		X	2	220-250	15-30	Lèchefrite/ plaque à pâtisserie
Pizzas surgelées		X	2	250	10-15	Grad. 2 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		X	1-3	250	10-20	Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		X	2	180-190	35-45	Moule à gâteau sur grille
		X	1-3	180-190	45-60	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille Grad. 2 : moule à gâteau sur grille

Type d'aliment	**Fonction**	**Préchauf-fage**	**Niveau (en partant du bas)**	**Température (°C)**	**Temps de cuisson (min)**	**Accessoires**
Vol-au-vent/ biscuits salés en pâte feuilletée		X	2	190-200	20-30	Lèchefrite/ plaque à pâtisserie
		X	1-3	180-190	20-40	Grad. 3 : plaque à pâtisserie Grad. 1 : lèchefrite
Lasagnes/ Pâtes au four/ Cannellonis/ Flans		X	2	190-200	30-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg		X	2	190-200	70-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet/Lapin/ Canard 1 kg		X	2	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / Oie 3 Kg		X	1-2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		X	2	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		X	2	170-190	30-60	Plaque sur grille
Toast		–	4	3 (élevée)	2-5	Grille
Filets/darnes de poisson		–	4	2 (moyenne)	20-35	Grad. 4 : grille (retourner les aliments à mi-cuisson) Grad. 3 : lèchefrite avec eau

Type d'aliment	Fonction	Préchauf-fage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Saucisses/ brochettes/ côtelettes/ hamburgers		–	4	2-3 (moyenne-élevée)	15-40	Grad. 4 : grille (retourner les aliments à mi-cuisson) Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 Kg		X	2	2 (moyenne)	50-65	Grad. 2 : grille métallique (tourner les aliments aux deux tiers de la cuisson) Grad. 1 : lèchefrite avec eau
				3 (élevée)	60-80	Grad. 2 : tournebroche Grad. 1 : lèchefrite avec eau
Rosbif saignant 1 Kg		–	2	2 (moyenne)	35-50	Plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Gigot d'agneau/ Jarrets		–	2	2 (moyenne)	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (retourner les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Accessoires
Pommes de terre au four		–	2	2 (moyenne)	35-50	Lèchefrite/ plaque à pâtisserie (retourner les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés		–	2	3 (élevée)	10-15	Plaque sur grille
Lasagnes et viande		X	1-3	200	50-100*	Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Viande et pommes de terre		X	1-3	200	45-100*	Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson et légumes		X	1-3	180	30-50*	Grad. 3 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Rôtis de viande farcis		–	3	200	80-120*	Lèchefrite ou plaque sur grille
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		–	3	200	50-100*	Lèchefrite ou plaque sur grille

* La durée de cuisson est approximative. Les aliments peuvent être retirés du four à des moments différents, en fonction du goût personnel.

Nettoyage et entretien

NETTOYAGE

 **AVERTISSEMENT !**

- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage à la vapeur.
- Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil.

Extérieur du four

 **IMPORTANT :** n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs. En cas de contact accidentel d'un tel produit avec le four, essuyez immédiatement ce dernier avec un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec.

Enceinte du four

 **IMPORTANT:** n'utilisez pas d'éponges abrasives ou de paille de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage du four, la porte peut être retirée (référez-vous à la section "Entretien"). La vitre intérieure est lisse pour faciliter le nettoyage.

REMARQUE : pendant les cuissons prolongées d'aliments à forte teneur en eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. Dès que le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.

Accessoires

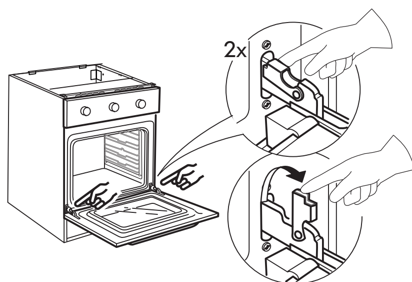
- Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants ou des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

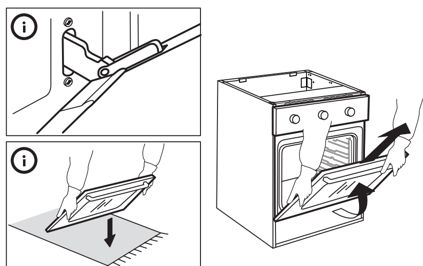
ENTRETIEN

 **AVERTISSEMENT !**

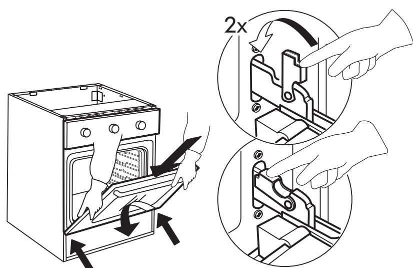
- Munissez-vous de gants de protection.
- Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez le four.

Pour démonter la porte



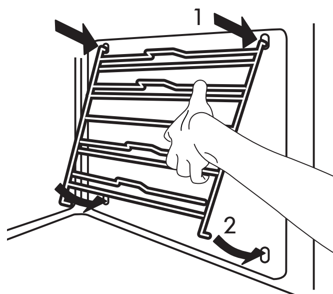


Pour remonter la porte



Pour déposer les grilles porte-accessoires latérales

Déplacez la grille latérale vers le haut jusqu'à ce que les deux bornes inférieures soient débloquées puis faites pivoter la grille vers le centre du four. Pour remettre la grille en place, procédez dans l'ordre inverse de la dépose.



Pour remplacer l'ampoule arrière

1. Débranchez le four.

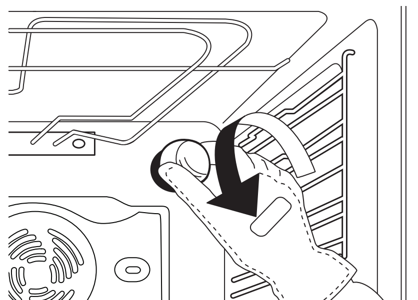


Fig. 5

2. Dévissez le cache de l'ampoule (Fig. 5), remplacez l'ampoule grillée par une neuve (voir la remarque concernant le type d'ampoule utilisé) et revissez le cache.
3. Rebranchez le four.

REMARQUE :

- Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 40W/230 V type G9, T300 °C (selon modèle).
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n’est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce (Règlement (CE) n° 244/2009 de la Commission).
- Ces ampoules sont disponibles auprès du centre d'entretien et de réparation agrée IKEA.

Ce qu'il convient de faire si ...

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Pas de courant.	Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
	Le four n'est pas branché.	Branchez le four à l'alimentation électrique.
		Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
La porte ne s'ouvre pas		Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
Le bandeau d'affichage électronique ne fonctionne pas :		Si la lettre "F" suivie d'un numéro s'affiche, contactez le centre d'entretien et de réparation agréé le plus proche. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre "F".

Avant de contacter le centre d'entretien et de réparation agréé :

1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème par vous-même à l'aide des suggestions de la section "Ce qu'il convient de faire si ...".
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous au centre d'entretien et de réparation agréé IKEA.
Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur droit de l'enceinte du four (visible lorsque la porte est ouverte) ;

SERVICE 0000 000 00000



- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

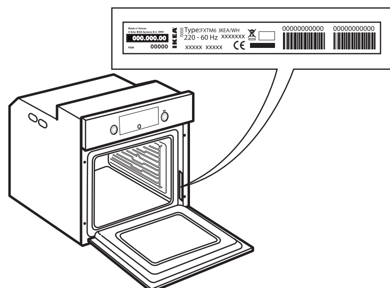
Si le four doit être réparé, adressez-vous au Centre d'entretien et de réparation agréé IKEA (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

Caractéristiques techniques

Type de produit : Four électrique encastrable	
Code d'identification du modèle : BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97 BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19	
Nombre de cavités	1
Type de chauffage	Électrique
Nombre de fonctions	11
Volume utile. Calculé grilles porte-accessoires latérales et panneaux catalytiques déposés (l)	65
Surface de la plus grande plaque de cuisson en cm^2	1200
Classe d'efficacité énergétique (consommation des plus réduites)	A+
Indice d'efficacité énergétique	81,9
Consommation électrique Fonction convection naturelle (avec charge standard et résistances de voûte et de sole) kWh/cycle	0,87
Consommation électrique Fonction chaleur pulsée (avec charge standard et système de chauffage à air pulsé) kWh/cycle	0,70
Résistance de voûte (W)	2450
Résistance de sole (W)	1150
Résistance gril (W)	2450
Résistance de ventilateur (W)	2000
Ventilateur de refroidissement (W)	12-21
Ampoule du four (W)	40
Puissance nominale du ventilateur de four (W)	12-21
Puissance totale (W)	2600
Dimensions	
Largeur (mm)	595
Hauteur (mm)	595
Profondeur (mm)	564

Caractéristiques techniques

Les informations techniques sont situées sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.



Installation

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Centre d'entretien et de réparation agréé le plus proche. Pour éviter un endommagement du four, il est recommandé de le retirer de la base en polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Préparation du meuble d'encastrement

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez au découpage du meuble avant d'y installer l'appareil. Prenez soin d'éliminer tous les copeaux et la sciure de bois qui pourraient entraver le bon fonctionnement de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, la base du four ne doit plus être accessible.
- Pour un bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne jamais obstruer l'espace minimum requis entre le plan de travail et le bord supérieur du four.

Recommandations générales

Avant la première utilisation

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives éventuellement présents sur les accessoires.
- Ne retirez pas la plaque signalétique située sur le côté droit du cadre de porte.

- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200 °C pendant une heure environ afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation
- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four pour ne pas l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Évitez de recouvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau à l'intérieur d'un four chaud. Cela risquerait d'endommager le revêtement en émail.
- Ne déplacez jamais les ustensiles de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four, sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que le cordon électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité ne puisse entrer en contact avec les parties chaudes du four ni ne se coince dans la porte.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

Dispositif de verrouillage du four
Pour ouvrir la porte avec le dispositif de verrouillage du four, reportez-vous à la figure 1.

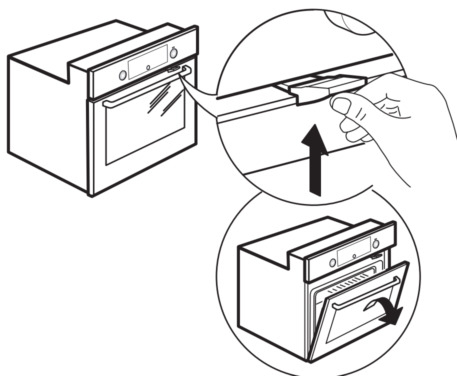


Fig. 1

Pour déposer le dispositif de sécurité de la porte, suivez la procédure décrite dans les images (voir Fig. 2).

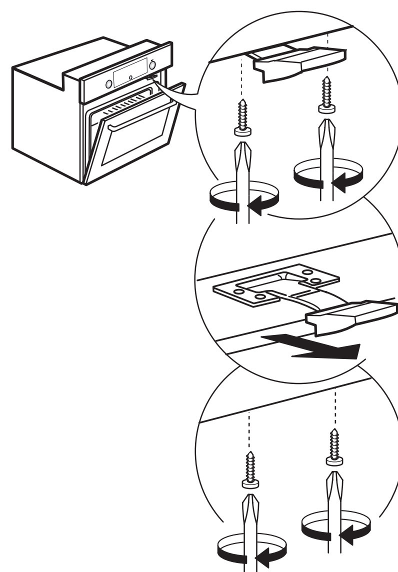


Fig. 2

Conseils d'utilisation et suggestions

Comment lire le tableau de cuisson
Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment donné, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson sont effectifs à partir de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (le cas échéant). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité des aliments et du type d'accessoire utilisé. Commencez par utiliser les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, augmentez les valeurs. Il est conseillé d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats en métal foncé, dans la mesure du possible. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmentent alors légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils donnés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires fournis à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents
La fonction "CHALEUR PULSÉE" permet de cuire simultanément sur différents gradins plusieurs aliments nécessitant une même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes). Sortez les aliments nécessitant un temps de cuisson inférieur et laissez la cuisson continuer pour ceux dont le temps de cuisson est plus important.

Desserts
- Faites cuire la pâtisserie sur un seul gradin avec la fonction convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour vérifier si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhésifs, ne beurrez pas les bords car le gâteau risquerait de ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau "retombe" en cours de cuisson, utilisez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec une garniture moelleuse (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits) requiert la fonction "CONVECTION FORCÉE". Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base de chapelure ou de biscuits émiettés avant de la garnir.

Viande
- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous souhaitez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de faire brûler leur surface, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.
Il est conseillé d'installer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, de façon à recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Pizza
Graissez légèrement la plaque pour obtenir une pizza au fond croustillant. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Fonction levage
Il est conseillé de toujours couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage est réduit d'un tiers environ par rapport au temps de levage à température ambiante (20-25 °C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

Branchements électriques

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

Si un remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) s'avère nécessaire, cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié uniquement. Adressez-vous au Centre d'entretien et de réparation agréé IKEA.

Conseils pour la protection de l'environnement

Élimination des emballages

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage (♲). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2012/19/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



- Le symbole apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils d'économie d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson, figurant sur la Fiche produit séparée, ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

Déclaration de conformité CE

- Ce four est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires et est conforme à la réglementation européenne (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.
- Cet appareil est conforme aux exigences de conception éco-énergétique des réglementations européennes n° 65/2014 et 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

GARANTIE IKEA (FRANCE)

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA
Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987).
Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.
Numéros de modèle et de série (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)
Modèle :
N° de série :
Date d'achat (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :
Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

Livraison et mise en service
Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).
Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat).
Mise en service : non.
En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

Garantie Légale (sans supplément de prix)
A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

Nota - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription. La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:
- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'oeuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

Litiges éventuels
En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :
d'une association de consommateurs ;
ou d'une organisation professionnelle de la branche;
ou de tout autre conseil de votre choix.
Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil.
Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :
- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale; (*)
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne

pour réparation sur l’appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

(*) Voir la notice d’emploi et d’entretien et les conditions d’application de la garantie contractuelle

Garantie contractuelle IKEA

PRIX : rien à payer en sus.
DUREE : 5 (cinq) ans.
POINT DE DEPART : à compter de la date d’achat chez IKEA.
RÉPARATION DE L’APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d’oeuvre, déplacement, transport des pièces ou de l’appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d’intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l’acheteur avant intervention.

REMPLACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L’APPAREIL (en cas d’impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui

Pour mettre en oeuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l’appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.

Conservez votre preuve d’achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en oeuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d’achat chez IKEA d’un appareil électroménager de l’assortiment cuisines, à l’exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans.

L’original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l’achat. Conservez-le dans un endroit sûr. La réparation ou le remplacement du produit défectueux n’a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l’art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d’immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d’au moins sept jours vient s’ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d’intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d’intervention.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l’assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1er août 2007.

Quels sont les appareils électroménagers exclus de la présente garantie ?

Les appareils électroménagers portant le nom de LAGAN, et tous les appareils électroménagers de l’assortiment cuisines IKEA achetés avant le 1er août 2007.

Qui est couvert par la garantie ?

La présente garantie concerne l’acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d’achat du produit.

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l’assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en oeuvre, veuillez vous reporter à la rubrique «Comment nous joindre ».

Que couvre cette garantie ?
La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.
Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?"
Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'oeuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?
Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en oeuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté.
Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procèdera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux.

Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en oeuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?
- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.

- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, chassis et parties de chassis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPERATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

Rappel des dispositions légales :
Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en oeuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)
- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :
  1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
  - 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

«De la garantie des défauts de la chose vendue» (extrait du code civil)

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Où s'applique la présente garantie ?
Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

Le centre de réparation et d'entretien agréé applicable à vos appareils électroménagers IKEA :
N'hésitez pas à contacter le centre d'entretien et de réparation agréé IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle.
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet.
3. obtenir des informations pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?



Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser le numéro de téléphone spécifique à votre pays indiqué dans le manuel. Veuillez toujours vous reporter aux numéros énoncés dans le livret fourni spécifiquement avec l'appareil IKEA pour lequel vous avez besoin d'assistance.
Avant de nous appeler, assurez vous de disposer de la référence IKEA (code à 8 chiffres) et du numéro de service (code à 12 chiffres) que vous trouverez sur la plaque d'identification apposée sur l'appareil.

CONSERVEZ IMPERATIVEMENT

L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !
Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie. Vous y retrouverez notamment la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire?
Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15 €/mn).

GARANTIE IKEA (BELGIQUE)

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA?
Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Quels appareils ne sont pas couverts par cette garantie de cinq (5) ans ?
Les appareils portant le nom de LAGAN et tous les appareils achetés chez IKEA avant le 1er août 2007.

Qui effectuera la réparation ?
Le réparateur agréé IKEA se chargera de la réparation par le biais de son propre réseau ou du réseau de partenaires autorisés.

Que couvre la garantie ?
La garantie couvre les défauts de l'appareil, dus à des vices de matière ou de fabrication, à partir de la date d'achat chez IKEA.
Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique. Les exceptions sont spécifiées à la rubrique "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?" Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements sont pris en charge à condition que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. La directive UE (N° 99/44/CE) et les règlementations locales respectives s'appliquent à ces conditions. Les pièces remplacées deviendront propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème ?
Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si le réparateur estime que le produit est couvert, celui-ci, ou un partenaire autorisé, soit réparera le produit défectueux, soit le remplacera par un produit identique ou comparable, à sa seule discrétion.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou un dégât des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les griffes et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, les systèmes de vidange ou les compartiments à savon.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est constaté par le technicien.

- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces qui ne sont pas d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou pas conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, (p.ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA.
  Si un prestataire de service IKEA ou un partenaire contractuel autorisé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou le partenaire agréé autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux interventions correctes d'un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays européen.

Loi nationale applicable
La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales.
Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Zone de validité
Pour les appareils achetés dans un pays européen et transportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays.
L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :
- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- instructions de montage et aux informations relatives aux consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Centre d'entretien et de réparation agréé exclusif pour appareils IKEA
N'hésitez pas à contacter un centre d'entretien et de réparation agréé IKEA pour :
- Faire une demande d'intervention sous garantie.
- Demander des précisions au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA.
- Demander des précisions au sujet des fonctions des appareils IKEA.

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin



Consultez la dernière page de ce manuel pour la liste complète des centre d'entretien et de réparation agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.

Afin de mieux vous servir, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques repris dans le mode d'emploi. Sur base des numéros repris dans le livret, mentionnez toujours les références de l'appareil pour lequel vous demandez assistance. Ayez toujours à disposition le numéro d'article IKEA (il s'agit d'un numéro composé de 8 chiffres) ainsi que le code service composé de 12 chiffres que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.

CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !

La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie.
Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?
Pour toute autre questions en dehors du service après-vente de vos appareils, contactez le call center de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Indice

Informazioni sulla sicurezza

Importanza della sicurezza per sé e per gli altri.
Questo manuale e l'apparecchio stesso forniscono importanti avvisi per la sicurezza, che devono essere letti e a cui è necessario attenersi sempre.

⚠ Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per sé stessi e per gli altri.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

⚠ **PERICOLO!** Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

⚠ **ATTENZIONE!** Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio.
Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi per eseguire tutte le operazioni di rimozione imballaggio e installazione.
- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- L'installazione elettrica e la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente affermato nel manuale dell'utente.
- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista. Rivolgersi a un Centro Assistenza autorizzato.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo per collegare l'apparecchio alla presa di alimentazione dopo che è stato inserito nell'alloggiamento.

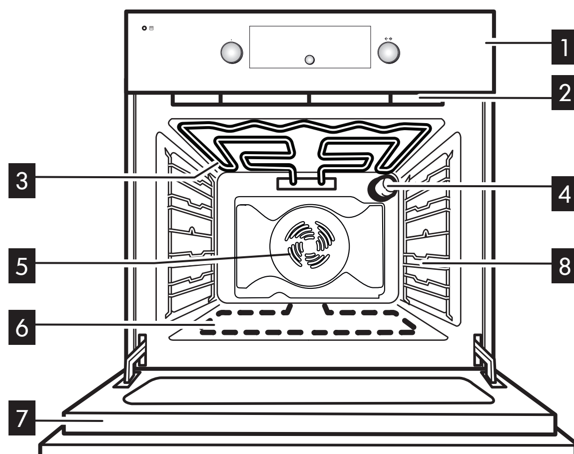
- Quando si installa l'apparecchio, dotarlo un interruttore multipolare con una separazione dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli che consenta di scollegare completamente l'apparecchio in caso di sovratensione di categoria III; deve essere incorporato nel cablaggio fisso in conformità alle normative nazionali relative ai cablaggi.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione per estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Se la superficie del piano a induzione presenta incrinature, non usarlo, spegnere l'apparecchio per evitare scosse elettriche (solo per i modelli con funzione Induzione).
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di cibi. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldamento di ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono a conoscenza dei pericoli che può comportare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da adulti.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio e controllarli affinché non giochino con esso.
- L'apparecchio e i suoi componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio a meno che non siano sempre controllati.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio per evitare di ustionarsi.
- Impedire che l'apparecchio entri a contatto con indumenti o altro materiale infiammabile fino a quando i componenti non si saranno raffreddati sufficientemente.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa

l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. L'accumulo di pressione che si viene a creare all'interno potrebbe far esplodere il barattolo e danneggiare l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino) tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.
- Evitare l'uso di pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. I bambini devono essere mantenuti a distanza dal forno durante il ciclo di pirolisi (soltanto per forni con funzione Pirolisi).
- Durante e dopo la pulizia pirolitica, tenere lontano gli animali domestici (specialmente i volatili) dall'area in cui è posizionato l'apparecchio.
- Usare solamente la sonda di temperatura fornita in dotazione o raccomandata per questo forno.
- Non impiegare detergenti abrasivi aggressivi o utensili metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno perché possono graffiare la superficie e mandare in frantumi il vetro.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare scosse elettriche.

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Descrizione del prodotto

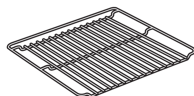


1 Pannello comandi
2 Ventola di raffreddamento[1)] (non visibile)
3 Resistenza superiore
4 Lampada posteriore
5 Ventola forno
6 Resistenza inferiore (non visibile)
7 Porta del forno
8 Griglie laterali

1) La ventola di raffreddamento può continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno. Durante la Pirolisi la velocità della ventola aumenta rispetto alla velocità delle funzioni di cottura.

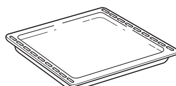
Accessori

Griglia



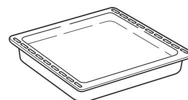
1x

Piastra dolci



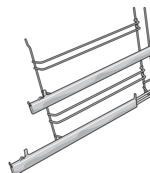
1x

Leccarda



1x

Guide telescopiche



2x

Inserimento di griglie e altri accessori all'interno del forno

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).

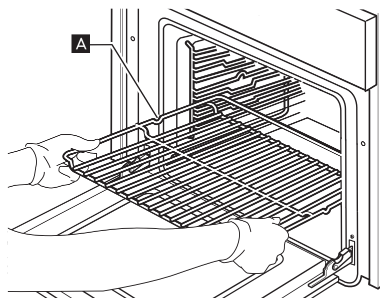


Fig. 1

2. Altri accessori, come la leccarda e la piastra dolci, si inseriscono come la griglia (Fig. 2).

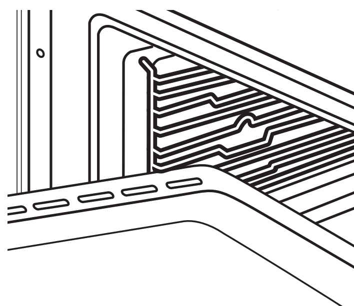
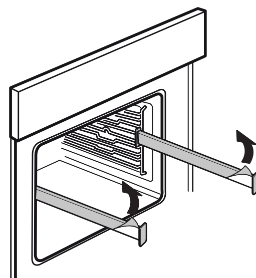


Fig. 2

Rimuovere la pellicola azzurra come mostrato in figura.



Come allineare la leccarda alle guide telescopiche.
Collocare la leccarda sulle guide telescopiche fissandola fra gli elementi di bloccaggio posteriore e anteriore.

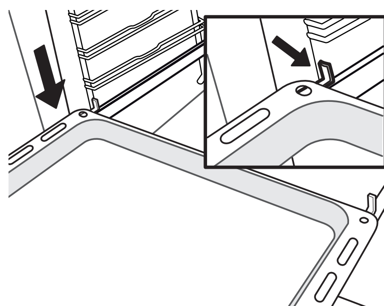


Fig. 2

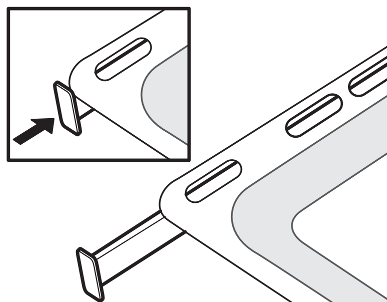
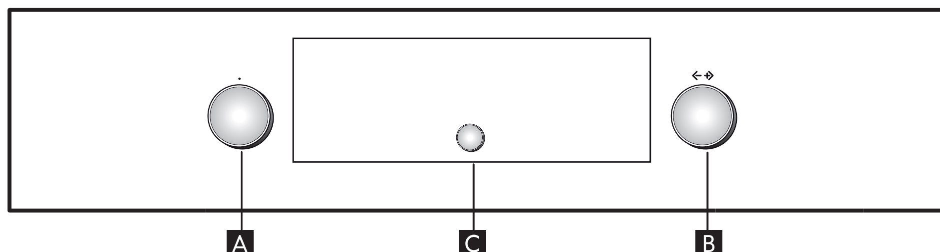


Fig. 3

Pannello comandi



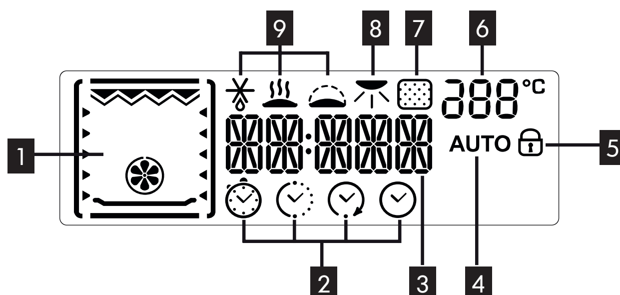
A Manopola selezione funzioni
B Manopola navigazione
Nota: le due manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

C Tasto di selezione/conferma

Elenco funzioni

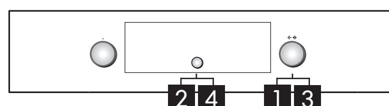
Ruotando la manopola "Funzioni" in una posizione qualsiasi, il forno si attiva: il display visualizza le funzioni o i sottomenu associati a ciascuna di esse.
I sottomenu risultano disponibili e selezionabili posizionando la manopola sulle funzioni GRILL, FUNZIONI SPECIALI, IMPOSTAZIONI, PANE/PIZZA.
N.B.: per l'elenco e la descrizione delle funzioni, vedere la specifica tabella.

Descrizione del display



1 Visualizzazione delle resistenza attive durante le diverse funzioni di cottura
2 Simboli riguardanti la gestione del tempo: timer, durata di cottura, ora di fine cottura, ora corrente
3 Informazioni relative alle funzioni prescelte
4 Funzione PANE/PIZZA automatica selezionata
5 Indicazione porta forno chiusa durante il ciclo di pulizia automatica (non disponibile su questo modello)
6 Temperatura interna forno
7 Funzione pirolisi (non disponibile su questo modello)
8 Doratura
9 Funzioni speciali: scongelamento, mantenere in caldo, lievitazione

Impostazione dell'ora



Alla prima accensione del forno, nel display lampeggiano le due cifre relative alle ore.

1. Ruotare la manopola "Navigazione" B fino a visualizzare l'ora corretta.
2. Premere il tasto C per confermare; sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" B fino a visualizzare i minuti corretti.
4. Premere il tasto C per confermare.

Per modificare l’ora corrente, per esempio a seguito di un’interruzione dell’alimentazione elettrica, vedere il paragrafo successivo (IMPOSTAZIONI).

Tabella Funzioni Forno

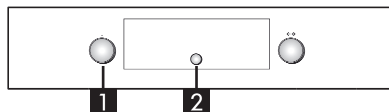
Il forno è dotato di 4 livelli di cottura. Contarli partendo dal più basso.

Funzione		Descrizione della funzione
0	SPEGNIMENTO	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
	TERMOVENTI-LATO	Per cuocere contemporaneamente su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, torte). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Si consiglia di utilizzare il 2° livello per cotture su singolo ripiano. Per cotture su due ripiani, si consiglia di utilizzare il 1° e il 3° livello dopo aver preriscaldato il forno.
	STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 2° livello. Preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.
	VENTILATO	Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Utilizzare il 2° livello. Preriscaldare il forno prima di cuocere.
	COTTURA MAXI	Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea su entrambi i lati. È preferibile inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.
	GRILL	Per cuocere al grill bistecche, spiedini e salsicce, gratinare verdure e tostare pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	TURBOGRILL	Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	PANE/PIZZA	Per cuocere diversi tipi e formati di pane e pizza. All'interno di questa funzione, sono presenti due programmi le cui impostazioni sono predefinite. Basterà soltanto indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo aver preriscaldato il forno.

Funzione		Descrizione della funzione
	FUNZIONI SPECIALI	
	SCONGELAMENTO	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul livello intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
	MANT. IN CALDO	Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, fritture, sformati). Posizionare gli alimenti sul livello intermedio. La funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 65°.
	LIEVITAZIONE	Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, la funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 40°C. Posizionare l'impasto sul 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	VENTILATO ECO	Per cuocere arrosti ripieni e pezzi di carne su un ripiano. Questa funzione utilizza una ventilazione intermittente e delicata, per evitare che gli alimenti si asciughino eccessivamente. Con questa funzione Eco la lampadina rimane spenta durante la cottura e può essere temporaneamente riaccesa premendo il tasto di conferma. Per massimizzare l'efficienza energetica, si consiglia di non aprire la porta durante la cottura. Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Per preriscaldare il forno rapidamente.
	IMPOSTAZIONI	Per impostare il display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).
	LAMPADA	Per accendere/spegnere la lampada all'interno del forno.

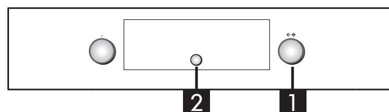
Uso quotidiano

Selezione funzione cottura



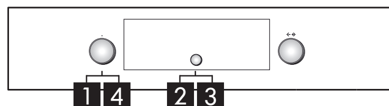
1. Ruotare la manopola "Funzioni" A sulla funzione desiderata: sul display vengono visualizzate le impostazioni di cottura.
2. Se i parametri proposti corrispondono a quelli desiderati, premere il tasto C. Per modificarli procedere come indicato di seguito.

Impostazione della temperatura/potenza del grill
Per modificare la temperatura o la potenza del grill procedere come segue:



1. Ruotare la manopola "Navigazione" B fino a visualizzare il valore desiderato.
2. Premere il tasto C per confermare.

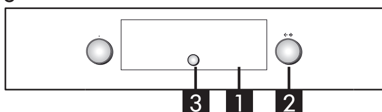
Preriscaldamento rapido



Non introdurre alimenti nel forno finché il ciclo di preriscaldamento rapido non è terminato.

1. Selezionare la funzione preriscaldamento rapido ruotando la manopola "Funzioni" A in corrispondenza del simbolo.
2. Confermare con il tasto C: le impostazioni appaiono sul display.
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata premere il tasto C. Per modificare la temperatura procedere come descritto nel paragrafo precedente "Impostazione della temperatura/potenza del grill". Sul display appare la scritta PRE. Al raggiungimento della temperatura impostata, questa verrà sostituita dal relativo valore (es. 200°) accompagnato da un segnale acustico. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione statico. A questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura.
4. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola "Funzioni" A e selezionare quella desiderata.

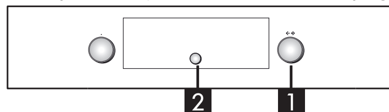
Programmazione del tempo di cottura
Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al tempo massimo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale, il forno si spegne automaticamente.



1. Dopo aver confermato la temperatura, il simbolo lampeggia.
2. Ruotare la manopola di regolazione B fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
3. Confermare il tempo di cottura premendo il tasto C.

Impostazione dell'ora di fine cottura/avvio ritardato
IMPORTANTE: il settaggio avvio ritardato non è disponibile per le seguenti funzioni: PRERISCALDAMENTO RAPIDO, PANE/PIZZA.
N.B.: con questo settaggio, la temperatura selezionata viene raggiunta in modo più graduale, per cui i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quelli riportati nella tabella di cottura.
È possibile impostare l’ora di fine cottura desiderata, ritardando l’avvio del forno fino

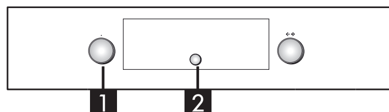
ad un massimo di 23 ore e 59 minuti a partire dall'ora corrente. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.
Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio 15:45) ed il simbolo lampeggia.



Per ritardare la fine cottura, posticipando l'avvio del forno, procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" B fino a visualizzare l'ora in cui si desidera terminare la cottura (ad esempio 16:00).
2. Confermare il valore prescelto premendo il tasto C: i due punti dell'ora di fine cottura lampeggiano, ad indicare che l'impostazione è stata effettuata correttamente.
3. Il forno ritarderà l'avvio automaticamente in modo da terminare la cottura all'ora pre-impostata.

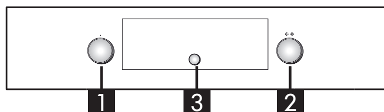
Contaminuti



Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta.
Il tempo massimo che è possibile impostare è di 23 ore e 59 minuti.

1. Con la manopola "Funzioni" A sullo zero, ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il tempo desiderato.
2. Premere il tasto C per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare "FINE" e viene emesso un segnale acustico. Per interromperlo, premere il tasto C (sul display appare l'ora corrente).

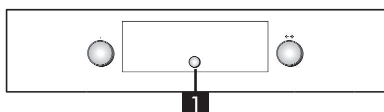
Selezione delle funzioni speciali



1. Ruotare la manopola "Funzioni" A finché il display non visualizza "SCONGELAMENTO" e il relativo simbolo associato a questa funzione.
2. Ruotare la manopola "Navigazione" B per scorrere l'elenco delle funzioni: SCONGELAMENTO, MANTENERE IN CALDO, LIEVITAZIONE, VENTILATO ECO.
3. Premere il tasto C per confermare.

Doratura

Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, sul display viene proposta la possibilità di effettuare una doratura della vostra pietanza. Questa funzione è attivabile solo nel caso abbiate impostato una durata di cottura.

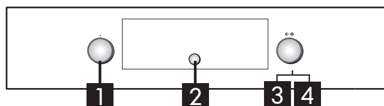


Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza: "PREMERE ✓ PER DORARE". Premendo il tasto C, il forno avvia la fase di doratura per una durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita solo due volte.

Selezione funzione Pane/pizza

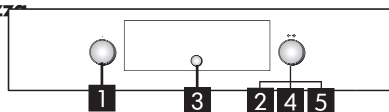
Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" A in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenu contenente due funzioni automatiche di cottura per "pane" e "pizza".

Pane



1. Ruotare la manopola "Funzioni" A sul simbolo : il display visualizza "PANE" con a fianco la scritta "AUTO".
2. Premere C per selezionare la funzione.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" B per impostare la temperatura desiderata (tra 180 °C e 220 °C) e confermare con il tasto C.
4. Ruotare la manopola "Navigazione" B per impostare la durata di cottura desiderata e premere C per avviare la cottura.

Pizza



1. Ruotare la manopola "Funzioni" A sul simbolo : il display visualizza "PANE". Per selezionare la funzione "PIZZA", procedere come segue:
2. Ruotare la manopola "Navigazione" B : Sul display appare "PIZZA".
3. Premere C per selezionare la funzione.
4. Ruotare la manopola "Navigazione" B per impostare la temperatura desiderata (tra 220 °C e 250 °C) e confermare con il tasto C.
5. Ruotare la manopola "Navigazione" B per impostare la durata di cottura desiderata e premere C per avviare la cottura.

Impostazioni

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" A in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenu contenente cinque impostazioni del display che è possibile modificare.

Orologio

Ruotare la manopola "Navigazione" B per visualizzare "ORA". Per modificare l'ora, vedere la sezione precedente (IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE).

Eco

Quando è selezionata (ON) la modalità ECO, il display riduce la luminosità e, dopo 3 minuti da quando il forno è in stand-by, viene visualizzato l'orologio. Inoltre, la lampada interna viene disattivata durante la cottura. Per visualizzare le informazioni sul display e riaccendere la lampada, occorre premere un tasto qualsiasi C o ruotare una delle manopole.

1. Ruotare la manopola "Navigazione" B per visualizzare "ECO".
2. Premere il tasto C per accedere alla impostazioni (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola "Navigazione" B per selezionare l'impostazione desiderata e confermare con il tasto C.
4. Durante la cottura, se è attivata la modalità Eco, la lampadina all'interno del forno si spegne dopo 1 minuto di cottura, per riattivarsi ad ogni interazione dell'utente.

Segnale acustico

Per attivare o disattivare il segnale acustico procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" B per visualizzare "SEGNALE ACUSTICO".
2. Premere il tasto C per accedere alla impostazioni (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola "Navigazione" B per selezionare l'impostazione desiderata e confermare con il tasto C.

Luminosità

Per modificare la luminosità dello schermo procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" B per visualizzare "LUMINOSITÀ".
2. Premere il tasto C: sul display viene visualizzato il numero 1.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" B per aumentare o diminuire la luminosità e confermare premendo il tasto C .

Tabelle di cottura

Alimenti	Funzione	Preriscal-damento	Livello (dal fondo)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)	Accessori
Torte a lievitazione		X	2	160-180	30-90	Tortiera su griglia
		X	1-3	160-180	30-90	Liv. 3: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di mele)		–	2	160-200	30-85	Leccarda/ piastra dolci o tortiera su griglia
		X	1-3	160-200	35-90	Liv. 3: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Biscotti/tortine		X	2	170-180	15-45	Leccarda/ piastra dolci
		X	1-3	150-170	20-45	Liv. 3: piastra dolci Liv. 1: leccarda
Bignè		X	2	180-200	30-40	Leccarda/ piastra dolci
		X	1-3	180-190	35-45	Liv. 3: piastra dolci Liv. 1: leccarda
Meringhe		X	2	90	110-150	Leccarda/ piastra dolci
		X	1-3	90	130-150	Liv. 3: piastra dolci Liv. 1: leccarda

Alimenti	**Funzione**	**Preriscal-damento**	**Livello (dal fondo)**	**Temperatura (°C)**	**Tempo di cottura (min)**	**Accessori**
Pane/pizza/ focaccia		X	2	190-250	15-50	Leccarda/ piastra dolci
		X	1-3	190-250	25-50	Liv. 3: piastra dolci Liv. 1: leccarda
Pane		X	2	180-220	30-50	Leccarda/ piastra dolci o griglia
Pizza		X	2	220-250	15-30	Leccarda/ piastra dolci
Pizze surgelate		X	2	250	10-15	Liv. 2: leccarda/ piastra dolci o griglia
		X	1-3	250	10-20	Liv. 3: piastra dolci Liv. 1: leccarda
Torte salate (torta di verdure, quiche)		X	2	180-190	35-45	Tortiera su griglia
		X	1-3	180-190	45-60	Liv. 3: tortiera su griglia Liv. 2: tortiera su griglia
Vol-au-vent/ salatini di pasta sfoglia		X	2	190-200	20-30	Leccarda/ piastra dolci
		X	1-3	180-190	20-40	Liv. 3: piastra dolci Liv. 1: leccarda
Lasagne/ pasta al forno/ cannelloni/ sformati		X	2	190-200	30-60	Leccarda o teglia su griglia

Alimenti	Funzione	Preriscal-damento	Livello (dal fondo)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)	Accessori
Agnello/ vitello/manzo/ maiale 1 kg		X	2	190-200	70-100	Leccarda o teglia su griglia
Pollo/coniglio/ anatra 1 kg		X	2	200-230	50-100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino/oca 3 kg		X	1-2	190-200	80-130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno/ al cartoccio (filetto, intero)		X	2	180-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		X	2	170-190	30-60	Teglia su griglia
Pane tostato		–	4	3 (alta)	2-5	Griglia
Filetti di pesce/ bistecche		–	4	2 (media)	20-35	Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce/ spiedini Costine/ hamburger		–	4	2-3 (medio-alta)	15-40	Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 3: leccarda con acqua

Alimenti	Funzione	Preriscal-damento	Livello (dal fondo)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)	Accessori
Pollo arrosto 1-1,3 kg		X	2	2 (media)	50-65	Liv. 2: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura) Liv. 1: leccarda con acqua
				3 (alta)	60-80	Livello 2: girarrosto Liv. 1: leccarda con acqua
Roast beef al sangue 1 kg		–	2	2 (media)	35-50	Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura, se necessario)
Cosciotto d'agnello/ stinchi		–	2	2 (media)	60-90	Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura, se necessario)
Patate arrosto		–	2	2 (media)	35-50	Leccarda/ piastra dolci (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate		–	2	3 (alta)	10-15	Teglia su griglia
Lasagne e carne		X	1-3	200	50-100	Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia

Alimenti	**Funzione**	**Preriscal-damento**	**Livello (dal fondo)**	**Temperatura (°C)**	**Tempo di cottura (min)**	**Accessori**
Carne e patate		X	1-3	200	45-100	Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pesce e verdure		X	1-3	180	30-50	Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Arrosti ripieni		–	3	200	80-120*	Leccarda o teglia su griglia
Carne a pezzi (coniglio, pollo, agnello)		–	3	200	50-100*	Leccarda o teglia su griglia

* Il tempo di cottura è approssimativo. Gli alimenti possono essere estratti dal forno prima o dopo, in base alle preferenze personali.

Pulizia e manutenzione

PULIZIA

 **ATTENZIONE!**

- Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.
- Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Esterno del forno

 **IMPORTANTE:** non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

- Pulire con panno umido le superfici. Se molto sporche, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con un panno asciutto.

Interno del forno

 **IMPORTANTE:** non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad es. cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedere MANUTENZIONE). Il vetro interno è liscio per facilitare la pulizia.

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene, ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori

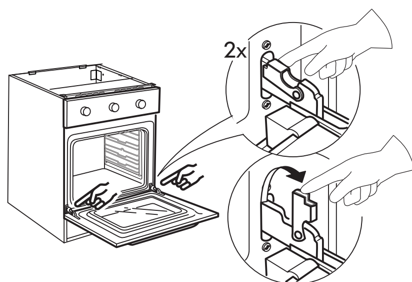
- Immergere immediatamente gli accessori in acqua e detersivo per piatti immediatamente dopo l'uso, avendo cura di maneggiarli con guanti da forno se sono ancora caldi.
- I residui di alimenti si possono eliminare facilmente con una spazzola o una spugna.

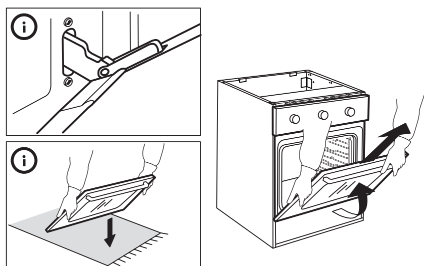
MANUTENZIONE

 **ATTENZIONE!**

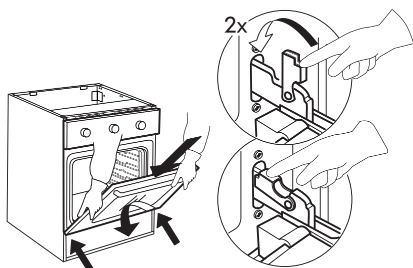
- Utilizzare guanti protettivi.
- Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.
- Scollegare il forno dalla rete elettrica.

Per rimuovere la porta



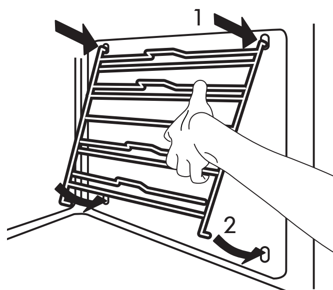


Per rimontare la porta



Per rimuovere le griglie laterali

Spingere la griglia laterale verso l'alto fino allo sgancio dei due terminali inferiori, quindi ruotare la griglia verso il centro del vano. Per riposizionare la griglia, eseguire le operazioni sopra descritte in ordine inverso.



Per sostituire la lampada posteriore

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.

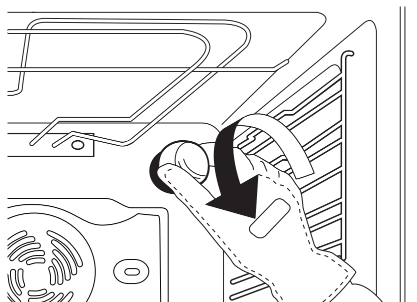


Fig. 5

2. Svitare la copertura della lampada (Fig. 5), sostituire la lampada (vedere la nota per il tipo di lampada) e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

NOTA:

- Usare solo lampade alogene da 40 W/230 V, tipo G9, T300 °C (a seconda del modello).
- La lampada usata nell'apparecchio è progettata appositamente per apparecchi elettrici e non è indicata per l'illuminazione della stanza (Regolamento della Commissione (CE) N. 244/2009).
- Le lampade sono disponibili presso il Centro Assistenza IKEA.

Cosa fare se ...

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Manca l'alimentazione elettrica di rete.	Verificare la presenza dell'alimentazione elettrica di rete.
	Il forno non è collegato all'alimentazione elettrica.	Collegare il forno alla rete elettrica.
		Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.
La porta è bloccata.		Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.
Il display elettronico non funziona.		Se sul display viene visualizzata una "F" seguita da un numero, contattare il Centro Assistenza autorizzato più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

Prima di chiamare il Centro Assistenza autorizzato:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con l'aiuto dei suggerimenti forniti nella tabella "Cosa fare se".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli il forno non funziona correttamente, contattare il Centro Assistenza IKEA più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta);

SERVICE 0000 000 00000



- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.

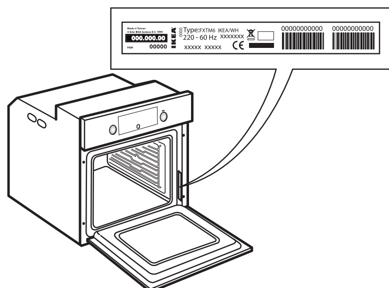
Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un Centro Assistenza IKEA (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Dati tecnici

Tipo di apparecchio: forno elettrico ad incasso	
Identificazione modello: BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97 BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19	
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettrica
Numero di funzioni	11
Volume utile. Misurato con le griglie laterali e i pannelli catalitici rimossi.	65
Superficie della teglia da forno più grande cm^2	1200
Classe di efficienza energetica (consumo inferiore)	A+
Indice di efficienza energetica	81,9
Consumo energia Funzione Statico (con un carico standard e resistenza inferiore + superiore) kWh/ciclo	0,87
Consumo energia Funzione Termoventilato (con carico standard e cottura termoventilata) kWh/ciclo	0,70
Resistenza superiore W	2450
Resistenza inferiore W	1150
Resistenza grill W	2450
Resistenza ventola W	2000
Ventola di raffreddamento W	12-21
Lampada forno W	40
Potenza ventola forno W	12-21
Potenza nominale totale W	2600
Dimensioni	
Larghezza mm	595
Altezza mm	595
Profondità mm	564

Dati tecnici

Le informazioni tecniche sono riportate sulla targhetta matricola all'interno dell'apparecchio.



Installazione

Dopo aver disimballato il forno, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Centro Assistenza Autorizzato più vicino. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

Preparazione del modulo di alloggiamento

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90 °C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio dell'armadietto prima di inserire il forno nell'alloggiamento e rimuovere tutti i trucioli e la segatura.
- Dopo l'installazione, il fondo del forno non deve più essere accessibile.
- Per il corretto funzionamento dell'elettrodomestico, non ostruire lo spazio minimo tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

Raccomandazioni generali

Prima dell'utilizzo

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Non rimuovere la targhetta matricola posta sul lato destro del telaio della porta.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.

Durante l'utilizzo

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non versare mai acqua all'interno di un forno caldo; ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare il rivestimento smaltato.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

Dispositivo Blocco Porta

Per aprire la porta con il dispositivo Blocco Porta vedere Fig 1.

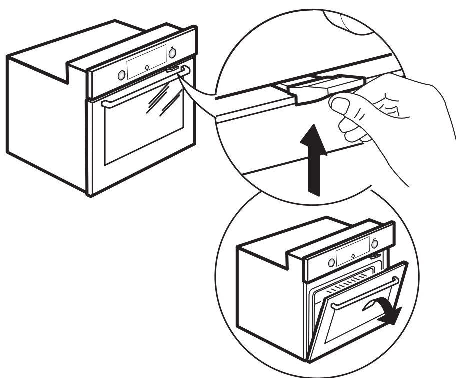


Fig. 1

Il dispositivo di sicurezza della porta può essere rimosso seguendo la sequenza di immagini (vedere Fig. 2).

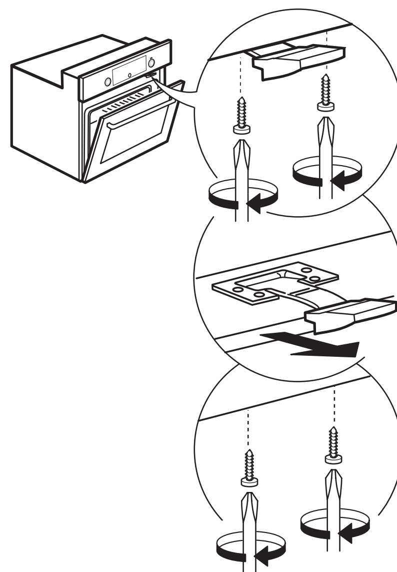


Fig. 2

Consigli d'utilizzo e suggerimenti

Come leggere la tabella di cottura
La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente
Utilizzando la funzione "TERMOVENTILATO" è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci
- Cuocere i dolci delicati con la funzione "Statico" su un solo ripiano. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se una torta lievitata è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carne
- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della teglia inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura. Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccate quando necessario.

Pizza
Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Funzione lievitazione

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

Collegamenti elettrici

Controllare che la tensione elettrica indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. La targhetta matricola del prodotto si trova sul bordo anteriore del forno, ed è visibile quando si apre la porta.

Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi al Centro Assistenza IKEA.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

- Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♲). Le varie parti dell'imballo devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle normative locali in materia di conferimento dei rifiuti.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/CE, Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE).
- Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati da una inappropriata gestione dei materiali di scarto di questo prodotto.



- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Consigli per il risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

Dichiarazione di conformità 

- Questo forno, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.
- Questo apparecchio soddisfa i requisiti di progettazione ecocompatibile previsti dai regolamenti UE n. 65/2014 e n. 66/2014 in conformità alla norma europea EN 60350-1.

GARANZIA IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?
Questa garanzia è valida per 5 (cinque) anni a partire dalla data di acquisto/consegna del tuo elettrodomestico presso un negozio IKEA, salvo che l'elettrodomestico appartenga alla gamma LAGAN, nel qual caso la garanzia è di 2 (due) anni. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

Elettrodomestici non coperti dalla garanzia IKEA di 5 (cinque) anni
La garanzia di 5 (cinque) anni è valida per tutti gli elettrodomestici "IKEA" acquistati a partire dal 1° Agosto 2007 eccetto che per la gamma di prodotti LAGAN di "IKEA".

Chi fornisce il servizio?
Il servizio assistenza selezionato ed autorizzato da IKEA fornirà il servizio attraverso la propria rete di Partner di Assistenza autorizzati.

Cosa copre questa garanzia?
La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da vizi di fabbricazione (difetto funzionale), a partire dalla data di acquisto/consegna dell'elettrodomestico. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?". Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, fermo restando che l'accesso all'apparecchiatura per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (No. 99/44/CE) e alle norme locali.
I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come IKEA interverrà per risolvere il problema?
Il servizio assistenza incaricato da IKEA per l'esecuzione del servizio esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. Il Servizio Assistenza IKEA o il suo Partner di Assistenza autorizzato tramite i rispettivi Centri di Assistenza, a propria esclusiva discrezione, riparerà il prodotto difettoso o provvederà a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore.

Cosa non è coperto dalla garanzia?
- Normale usura
- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche. Danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette a consumo, incluse batterie e lampadine.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'elettrodomestico, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassetti del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e drenaggio, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimento e parti del rivestimento. A meno che si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di

fabbricazione.
- Casi in cui non vengono rilevati difetti funzionali durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro Servizio Assistenza autorizzato e/o da un Partner di Assistenza contrattuale autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni causate da un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. uso professionale.
- Danni da trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.
- Costi inerenti la prima installazione dell'elettrodomestico IKEA.
  Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato ripari o sostituisca l'apparecchio nei termini della presente garanzia, il fornitore o il partner autorizzato reinstalleranno l'apparecchio riparato o installeranno l'apparecchio in sostituzione, se necessario.

Tali restrizioni non valgono per regolari interventi svolti da personale tecnico qualificato con ricambi originali per adattare l'apparecchio alle disposizioni tecniche di sicurezza di un altro paese UE.

Applicazione delle leggi nazionali
Il cliente è titolare dei diritti previsti dal D. Lgs. n. 206/2005 e la presente garanzia IKEA di 5 (cinque) anni lascia impregiudicati tali diritti che rispondono o estendono i diritti minimi legali di ogni paese in termini di garanzia.
Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

Area di validità
Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione EU e portati in un'altra nazione EU, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l'elettrodomestico è conforme ed è installato secondo:
- le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l'applicazione della garanzia;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle Istruzioni per il montaggio e nel Manuale dell'utente.

Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA
Non esitate a contattare il Centro Assistenza Autorizzato incaricato da IKEA per:
- richiedere assistenza tecnica nel periodo di garanzia
- richiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA installati nelle cucine IKEA
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA.

Per assicurarvi la migliore assistenza vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno di assistenza



Siete pregati di contattare il numero del Centro Assistenza Autorizzato incaricato da IKEA riportato sull'ultima pagina di questo manuale.

Al fine di garantirvi un servizio più veloce, vi suggeriamo di utilizzare i numeri di telefono riportati in questo manuale. Fate sempre riferimento ai numeri indicati nel manuale dell'apparecchiatura per la quale avete bisogno di assistenza. Vi suggeriamo di avere sempre a disposizione il codice IKEA (8 cifre) e il codice a 12 cifre riportati nell'etichetta del vostro prodotto.

CONSERVATE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/CONSEGNA!
È la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchiatura acquistata.

Avete bisogno di ulteriore aiuto?
Per qualunque informazione non relativa all'assistenza vi preghiamo di far riferimento al Servizio Cliente del punto vendita IKEA di riferimento. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'elettrodomestico prima di contattarci.



BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif

Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536	
Тарифа:	Локална тарифа	
Работно време:	понеделник - петък	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Místní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 21.00
	Lørdag	9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00
	(España Continental)	

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

HRVATSKA

Broj telefona:	0800 3636	
Tarifa:	Lokalna tarifa	
Radno vrijeme:	Ponedjeljak - Petak	8.00 - 20.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

LIETUVIŲ

Telefono numeris:	(0) 520 511 35	
Skambučio kaina:	Vietos mokestis	
Darbo laikas:	Nuo pirmadienio iki penktadienio	8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA	
Tarief:	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	8.00 - 20.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	gesloten

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek	8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888	
Tarif:	Tarif local	
Orar:	Luni - Vineri	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	9.00 - 21.00
	(Московское время)	

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale

Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SRBIJA

http://www.ikea.com

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Hinta:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin	8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	9.00 - 21.00

4000 107 74897



18535

AA-1513720-1